

M A G G I O / G I U G N O 2 0 0 7

# Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL **FOOD SERVICE**

## L'ESTETICA DEL RISTORANTE

• *Design, arredi, oggettistica: un vero valore aggiunto per ogni locale al top*

## ANGOLO VERDE

• *La tavola di primavera si tinge di verde*

# LOCALI *più*



**COMUNITÀ MONTANA  
ASSOCIAZIONE DEI COMUNI  
“TRASIMENO - MEDIO TEVERE”**

**COMUNITÀ MONTANA**

Viale Dante Alighieri, 2 - 06063 Magione (Pg)

Tel. 075 847411 - Fax 075 8474120

[www.montitrasimeno.umbria.it](http://www.montitrasimeno.umbria.it) - [info@montitrasimeno.umbria.it](mailto:info@montitrasimeno.umbria.it)

## IL FRESCO PRONTO ALL'USO PER LA RISTORAZIONE

### Tenere insalatine

*Per ricette di alta qualità,  
ideali per la ristorazione*



 **RUCOLA SELVATICA**  
250 g



 **SONGINO**  
250 g  
Valeriana

### Più Volume

*Più qualità estetica e minor costo*



 **LATTUGHINI DECOR**  
250 g  
Lollo bionda e rossa



 **ARMONIA**  
500 g  
Songino, riccia, chioggia

### I VANTAGGI DELLE VERDURE "PRONTE DA CONDIRE":

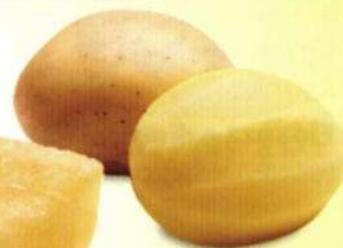
Verdure pronte all'uso: selezionate, tagliate, lavate, preparate e confezionate.

- ✓ **Nessuna attesa per i vostri clienti**  
Subito pronte
- ✓ **Eliminazione dello smaltimento rifiuti**  
Nessuno scarto di lavorazione
- ✓ **Costo porzione sotto controllo**  
Resa 100%
- ✓ **Semplificazione HACCP**  
No sporco, minor rischio di contaminazione

**+ Leggere  
+ Croccanti**

## Le Leggerelle

Patatine fresche pronte all'uso



**IV GAMMA**  
Verdure selezionate, tagliate, lavate, imbustate, pronte per il consumo.



**IV GAMMA PIÙ VOLUME**  
**LIBERO SERVIZIO** - Varietà di insalate selezionate e lavorate per dare più volume a parità di peso.



Tutte le Referenze a marchio Bonduelle Food Service sono prodotte secondo le regole della Carta degli Approvvigionamenti e rispettano le rigorose norme del PCC (Programma Colture Controllate)

# S O M M A R I O

## Editoriale • 7

## PRODOTTI

### Primo piano • 8

Non solo cibo, il senso del ristorante per l'estetica

### Il mondo del fresco • 10

È il tempo degli asparagi dalle mille tentazioni

### Sapori dal mondo • 12

Breakfast, quasi un atto di fede

### Buongusto italiano • 13

Il dessert

### Beverage • 15

Avanti a tutta grappa

### Attrezzature e componenti • 16

I contenitori per la migliore conservazione dei cibi

### Lo specialista del food service • 19

Le forniture alla sfida del terzo millennio

## CURIOSITÀ

### Eventi • 20

- Cantine Aperte e... "vedi cosa bevi"
- Vinitaly 2007

### L'alimentazione nel tempo • 22

A tavola? Abbondanza, eleganza e buone maniere

### Angolo verde • 30

La tavola di primavera si tinge di verde

### L'intervista • 33

"Tre stelle": bellezza, tradizione e fantasia

## INSERTO

### SPAZIO ALLE REGIONI • 25

## RUBRICHE

### Sicurezza alimentare • 34

L'igiene al primo posto

### Assicurazioni • 37

Assicurarsi contro il furto

### Finanza e dintorni • 38

Pensione... questa sconosciuta

### L'avvocato ti orienta • 41

L'istituto del "patto di famiglia"

### Fisco e dintorni • 43

Finanziaria 2007. Nuove detrazioni d'imposta per il risparmio energetico

## VARIETÀ

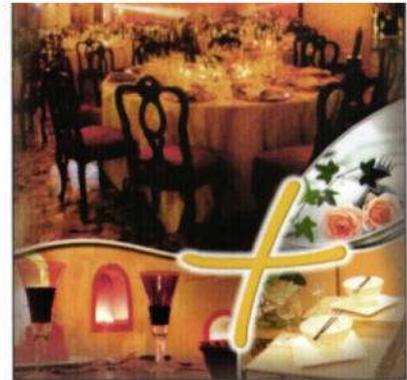
### Offro&Scambio • 45

### Dall'antipasto al dolce • 47

Le ricette di Mauro Cocilovo

### Divertimento • 49

### Inserzionisti • 50



# Orizzonte

RIVISTA DI ORIENTAMENTO NEL FOOD SERVICE

anno 2 - numero 3 - maggio/giugno 2007

www.rivistaorizzonte.com  
redazione@rivistaorizzonte.com

### Casa Editrice

Innovazione srl

Via Palmiro Togliatti, 25

06073 Taverne di Corciano (PG)

Tel. 075-7928090 - fax 075-5170267

www.innovazione2006.com

### Direttore Editoriale e Responsabile

Daniilo Nardoni

### Segretaria di Redazione

Danila Mariani Zucchi

### Redazione

Anna Santilli • Antonio Boco • Cristina Panico

Fabio Cancelloni • Leonardo Boldrini

Nadia Marini • Simona Cancelloni

### Collaboratori

Alessandra Casagrande • Alessandro Sorci

Augusto Tocci • Gabriele Faina

Gabriella Agnusdei • Giovanna Casagrande

Manuela Capecchi • Marco Chiesa

Massimo De Propriis • Massimo Infarinati

Massimo Valeri • Mauro Cocilovo

Moreno Marchesi • Patrizia Bianchi

### Progetto Grafico

 publisan  
Advertising & promotion

Via Palmiro Togliatti, 25 - Taverne di Corciano (PG)

### Ufficio Grafico

Director: Vania Zuccherini

Executive: Alessandro Sbugia

### Stampa

Litograf srl - Loc. Bodoglie, 148 - Todi (PG)

# Pronti per la prova del cuoco?



Invitati: tanti, in attesa e pronti a giudicarvi sotto ogni punto di vista. È questa la vera prova del cuoco per chi, come voi, organizza cerimonie, banchetti e appuntamenti importanti. CGM è il partner giusto per un servizio catering di qualità, puntuale e professionale: insieme supereremo ogni prova. A partire da quella del cuoco.

*Arancini di riso, Arrostiticini di ovino, Asparagi panati, Carciofi panati, Crocchette di patate, Crocchette farcite di mozzarella, Cremini all'ascolana, Filetti di baccalà pastellati, Fiori di zucca pastellati, Medaglioni di mozzarella panati, Misto di verdure panate, Misto vegetali pastellati, Mozzarelle panate, Crepes prosciutto e formaggio, Crepes formaggio, Crepes pizzaiola, Olive ripiene all'ascolana, Olive ripiene di pesce "Le Marinare", Olive ripiene di verdure "Le Ortolane", Olive ripiene di formaggio "Le Formaggine", Panzerottini, Paella, Pizzette rosse, Rusticini misti, Suppli di riso, Tartine miste, Zucchine stick panate, Funghi Champignons prefritti, Polenta prefritta.*



CGM s.r.l. 62010 POLLENZA (MC)  
Rione Pollenza Scalo, 85  
Tel. +39.0733.201025 (r.a.)  
Fax +39.0733.201016  
e-mail: info@cgmsurgelati.it

[www.cgmsurgelati.it](http://www.cgmsurgelati.it)



# VITELCO

Member of the PALI Group

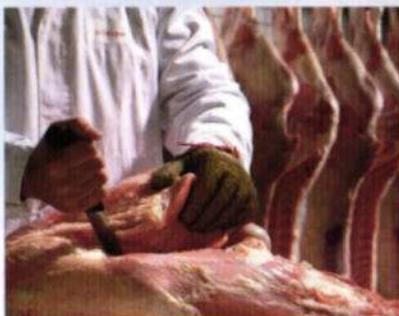
Vitelco fa parte di Pali Group, un gruppo di aziende che si dedica alla produzione di carne di vitello e di capretto. Per gestire in maniera ottimale l'intero ciclo produttivo, all'interno di Pali Group è stata creata una struttura integrata.

Vitelco lavora le seguenti carni, prodotte e quindi rigorosamente controllate:

- carne di vitello bianca e rosè
- carne di capretto e di capra
- maialini da latte.

Vitelco offre anche i seguenti prodotti (freschi o salati):

- pelle di vitello
- pelle di capra.



#### Vitelco b.v.

Casella postale 367  
5201 AJ 's-Hertogenbosch  
Paesi Bassi  
tel. +31 73 624 20 60  
fax +31 73 624 20 69  
info@vitelco.nl  
www.vitelco.nl

#### Vitelco Italia Srl

Via Verdi, 3  
20041 Agrate Brianza (MI)  
Italia  
tel. +39 39 605 6766 r.a.  
fax +39 39 605 6992  
italia@vitelco.nl





DANILO NARDONI

direttore@rivistaorizzonte.com

OLTRE AL LATO  
BUONO BISOGNA  
GUARDARE  
ANCHE IL LATO  
BELLO DELLA  
RISTORAZIONE.  
MA LA PAROLA  
D'ORDINE È  
PUR SEMPRE  
FUNZIONALITÀ

**S**e buon cibo fa buon sangue, allora **perché non pensare che un bel ristorante possa fare buon umore...** Più che un'ipotesi, lo possiamo considerare un dato di fatto. E per "bel ristorante" possiamo intendere tutto quello che contribuisce a renderlo così, **dalla presentazione dei piatti, all'apparecchiatura della tavola, all'oggettistica utilizzata, al servizio offerto, all'arredamento scelto. Ogni particolare, insomma, può fare la differenza.**

Per quanto riguarda la cucina, dopo la nouvelle, l'etnica e la fusion, **si assiste, oggi, a delle vere e proprie rivoluzioni tra i fornelli, con l'estetica che sempre più la fa da padrona** e con l'immaginazione culinaria che da tempo ha preso il potere, tempestata come è di stimoli, tecniche, stili, idee, provocazioni. Collegare questa continua ricerca con la scelta giusta dell'oggettistica e dell'arredo è quanto di più azzeccato un locale possa fare.

Quello che ci troviamo a vivere, piaccia o no, è un mondo dell'immagine in cui l'apparire sembra aver più importanza dell'essere. Allora perché non parlare anche del rapporto del ristorante con l'estetica? In questo caso non serve però scomodare il sociologo di turno per fargli scrivere un saggio al riguardo, ma possono bastare delle semplici osservazioni. Certo, per far ritornare un cliente nello stesso locale rimane fondamentale non distogliere mai l'attenzione su quello che gli si prepara e come lo si fa; ma oggi un ristoratore deve stare anche attento a dove far mangiare il suo ospite, in che luogo, con quali oggetti e circondato da cosa. Un particolare da non sottovalutare.

Per questo motivo **Orizzonte** vuole affrontare il tema del **senso del ristorante per l'estetica**. Ma, scusate il gioco di parole, ha senso parlarne? Creare un piatto che agli occhi dell'avventore si presenti bene e un luogo accogliente e originale per stimolarlo e per metterlo di buon umore, così da fargli passare alcuni momenti di assoluto relax, è diventata ormai un'esigenza. Una percentuale sempre più alta di clienti chiede, oltre che di mangiare bene, di assaporare i piatti circondati dal "bello". Parola che un bravo ristoratore non deve far rimanere vuota di contenuti se vuol mettere ancor più in evidenza tutto il lavoro che c'è davanti ai fornelli. Insomma, bello e possibile!

In questo numero abbiamo posto l'attenzione su come presentare un perfetto **carrello dei dolci** e su come allestire una **prima colazione**, tenendo conto della provenienza e pure della religione degli ospiti dell'albergo o dell'agriturismo. **La primavera ci ha fatto poi pensare a come possa essere piacevole ritrovare i suoi colori e i suoi profumi sui tavoli dei locali**, stando però attenti a non "uccidere" il cibo, gestendo nel migliore dei modi la gamma cromatica e olfattiva dell'accessorio fiore. Apparecchiature di oggi, ma anche quelle del passato. Abbiamo così fatto **un salto indietro, nei curatissimi (per l'epoca) antichi banchetti** che naturalmente erano riservati solo ai ceti elevati. Si parla inoltre di **forniture alberghiere alla sfida del terzo millennio**, con un'intervista ad un esperto del settore.

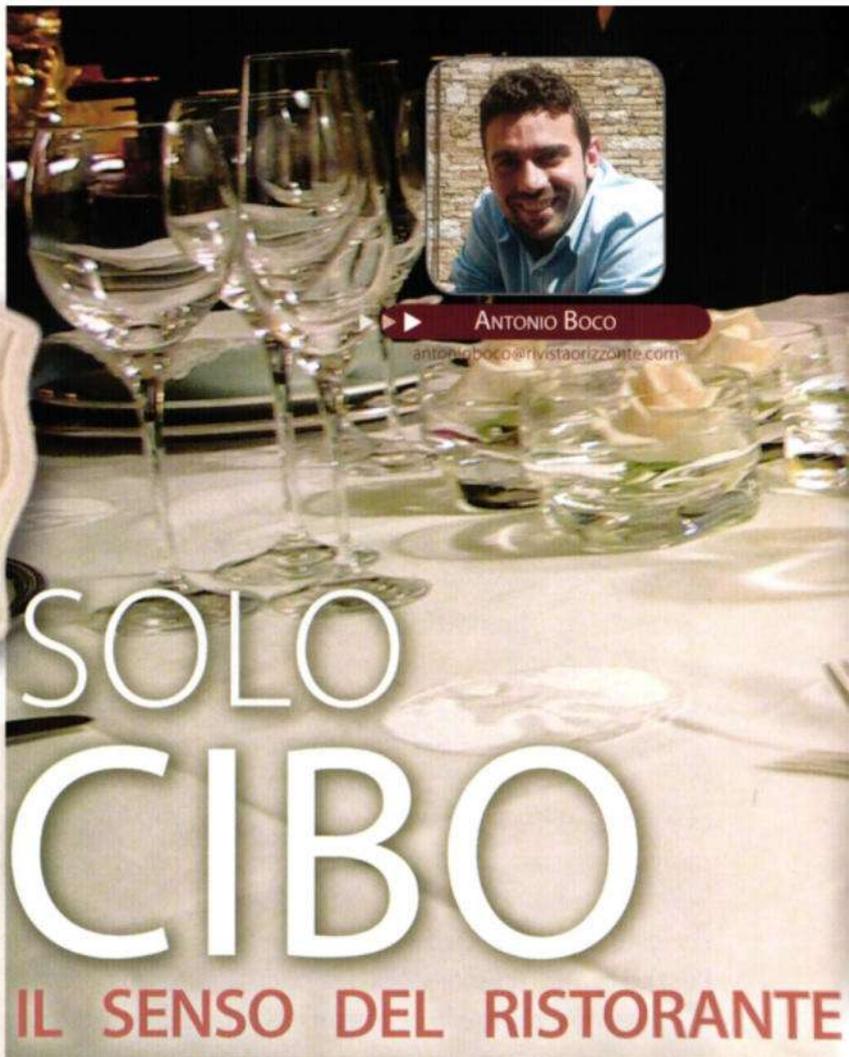
Capita infatti sempre più spesso di vedere chef e designer lavorare fianco a fianco, ideando a tavolino inedite forme per il cibo, contenitori innovativi, riprogettando anche modalità di consumo. Come capita sempre più spesso di vedere locali ospitare esposizioni di opere artistiche con lo scopo di creare un vero e proprio arredo d'autore con la parola d'ordine che è "personalizzare". Anche i catering e i banqueting sono diventati negli ultimi anni sinonimo di ricevimento d'eccellenza con allestimenti d'atmosfera.

Insomma, **il pianeta della ristorazione sembra ormai orientato definitivamente verso la ricerca del bello**. Perché è soprattutto la domanda, esigente e attenta, che lo suggerisce. Ma pure il troppo può stancare. L'importante è non esagerare, specialmente con i formalismi. Diventa conveniente allora riuscire a distinguere le stranezze modaiole, destinate a lasciare il tempo che trovano, dalle tendenze destinate a consolidarsi. **Come dire... il lato bello delle cose deve essere nella ristorazione pure utile!** Provocare e stupire, oggi non basta più. Occorre anche continuare a pensare alla funzionalità.

**Orizzonte**

PRIMO PIANO

*Design, arredi e oggettistica  
sono un vero valore aggiunto  
per ogni locale al top*



# NON SOLO CIBO

IL SENSO DEL RISTORANTE

**D**orothy Kalins, una delle più prestigiose firme al mondo dell'industria pubblicitaria ed editorialista della celeberrima rivista Newsweek, sostiene che il design determina l'atmosfera di un ristorante e, più del cibo, può fornire la ragione per ritornarci: "L'incanto, la sensazione

del posto, forse non è così importante la prima volta, ma per avere l'intenzione di tornarci, è necessario avere un'idea di quali sensazioni quel luogo restituisca, quale sia il suo aspetto, quali esperienze si proveranno, ed il design determina quell'atmosfera".

Insomma, non si è mai "man-

Foto di Bruna Cipriani iscritta al sito [www.coquinaria.it](http://www.coquinaria.it)

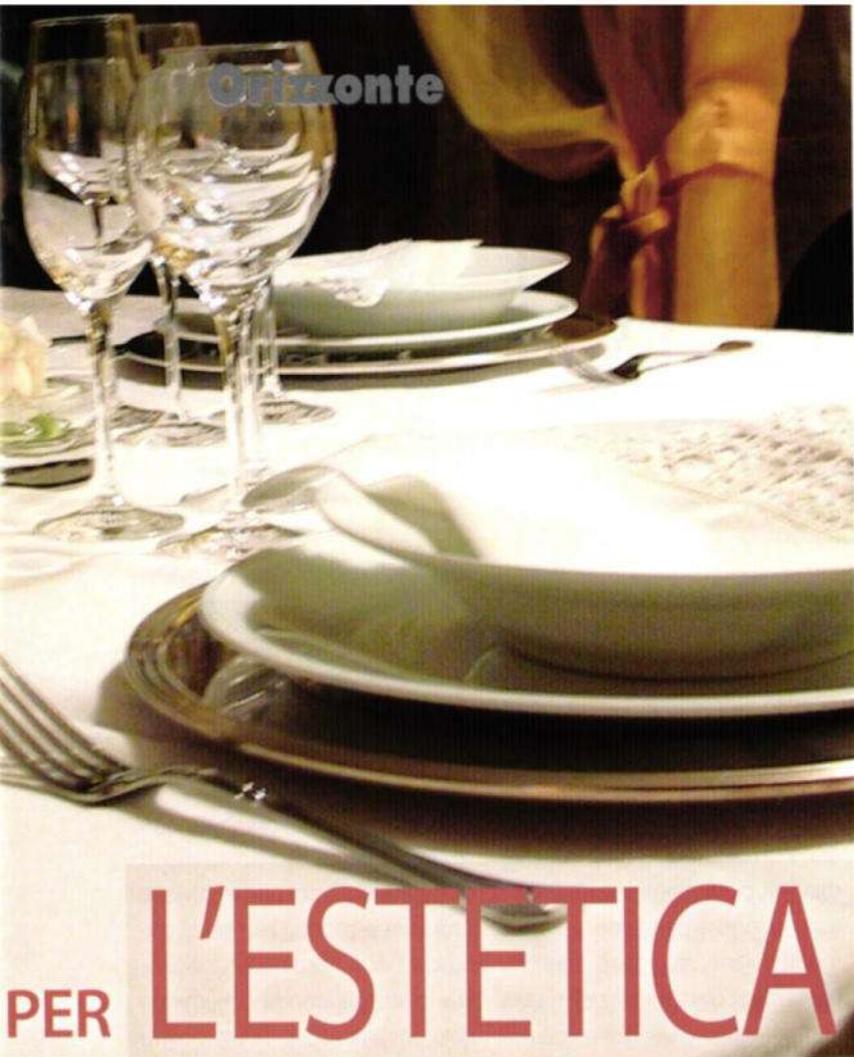
**Giovane  
nello Stile,  
BRAVO  
nel Gusto.**



**BRAVO.  
IL PIACERE  
DISSETANTE  
DELLA FRUTTA.**

Dal Brand Leader un re-styling di grande impatto. Grazie al nuovo logo e alla rinnovata immagine grafica si rafforza l'impatto a scaffale aumentando l'identificazione del Brand.

Orizzonte



# PER L'ESTETICA

giato con gli occhi" come nella società in cui viviamo, fatta di immagini e comunicazione in tempo reale, e dove l'apparenza è importante quanto la sostanza. Se non di più. L'identità di un ristorante si costruisce in cucina, certo, ma non è più pensabile trascurare tutto il resto, dall'arredamento al servizio, dall'apparecchiatura della tavola ad ogni seppur minimo particolare. La cena al ristorante è un momento di piacere, di convivialità, di incontro. La dimensione sociale, di aggregazione, almeno nella società occidentale dove la gente esce di casa per vivere un'esperienza e sempre meno per sfamarsi, è un elemento imprescindibile e spesso determinante per le fortune di un locale.

Detto questo si capisce come la tavola, cuore pulsante di ogni pranzo o cena che sia, rivesta un ruolo nevralgico negli arredi di un ristorante o di un catering, fino al più personale incontro casalingo. Ecco qualche sugge-

ramento di una vera esperta del settore, Rossana Del Santo del "cliccatissimo" sito [www.coquinaria.it](http://www.coquinaria.it): "Nelle occasioni importanti prediligo un'apparecchiatura sobria ed elegante con i piatti color avorio a far compagnia a posate d'argento. È un po' come l'abito nero per una donna, un grande classico da cui non si può proprio prescindere, almeno in certe occasioni. Certo anche a me piace giocare, ma riservo soluzioni più spiritose per momenti informali. Nelle occasioni top, al limite, posso innovare su altri elementi come centrotavola o sottopiatto. Sempre facendo attenzione a candele o fiori troppo profumati, che possono essere un vero problema, e a mantenere la tavola piuttosto libera e confortevole".

E i bicchieri? "Vado sul classico anche con questi, ma se per quelli da acqua qualche concessione cromatica è possibile, davvero non transigo sui calici da vino colorati. Un vero sgarbol!".



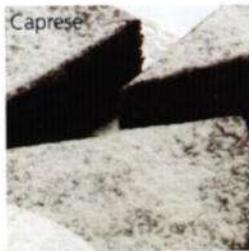
ARTE PASTICCIERA



Riso



Grano Saraceno



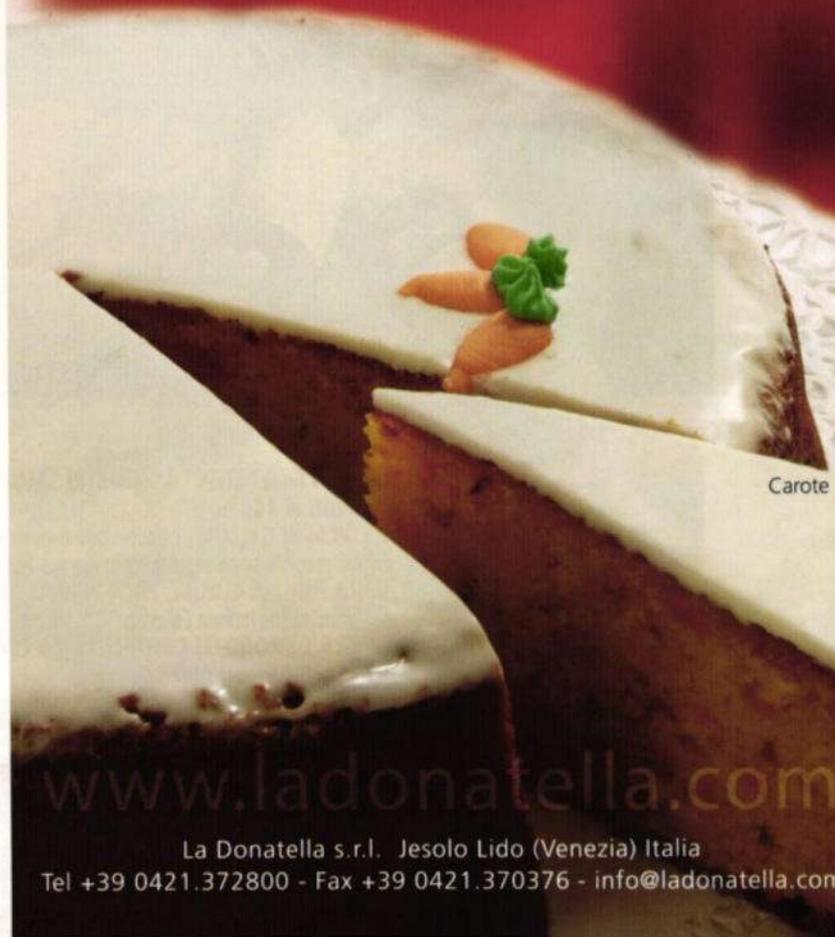
Caprese



"L" LIBERI DA GRASSI  
IDROGENATI

La Donatella presenta la linea "L"; una gamma di prodotti senza grassi idrogenati che garantiscono leggerezza e digeribilità. Un grande passo avanti per il vostro benessere, senza rinunciare al piacere di un buon dolce.

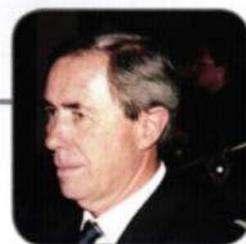
Riso, Grano Saraceno, Caprese e Carote.  
Naturalmente buone.



Carote

[www.ladonatella.com](http://www.ladonatella.com)

La Donatella s.r.l. Jesolo Lido (Venezia) Italia  
Tel +39 0421.372800 - Fax +39 0421.370376 - [info@ladonatella.com](mailto:info@ladonatella.com)



AUGUSTO TOCCI

È IL TEMPO DEGLI

# ASPARAGI

## DALLE MILLE TENTAZIONI



**O**riginaria del bacino del Mediterraneo, la pianta dell'asparago è ormai ampiamente coltivata un po' da tutte le parti. Di questo vegetale si hanno notizie storiche molto antiche, tanto che se ne conoscono gli usi addirittura dal tempo degli Egizi. Non si hanno notizie sicure se i Greci li coltivassero, mentre i Romani già dal

200 a.C. ci tramandano dei codici di coltivazione.

*Asparagus officinalis* è il termine latino con cui viene riconosciuta la pianta, anche se questa deriva da una attenta opera di miglioramento genetico effettuato a partire da *Asparagus tenuifolius* che è poi quello che comunemente rappresenta l'asparago selvatico. Quello di bosco è invece *Asparagus acutifolius* che differisce dal precedente proprio per la consistenza spinosa del fogliame della pianta.

Numerosissime sono le varie-

tà che oggi vengono coltivate e delle quali si utilizzano i "ributti" primaverili che differiscono per colore, consistenza e sicuramente per il sapore che è molto influenzato dal terreno di coltivazione: si va dai bianchi di Germania e di Bassano a quelli verdi di California passando per quelli che hanno i turioni di colore violaceo come quelli di Napoli. Questi "ributti" primaverili, botanicamente chiamati turioni, sono la parte che generalmente viene mangiata, mentre per la particolare forma nella quale si presentano vengono spesso

*Selvatici e di bosco hanno un sapore unico da esaltare con gustose salse di accompagnamento*

indicati come prodotto afrodisiaco. Per onore del vero si tratta solamente di una somiglianza all'organo sessuale maschile e non esistono motivi per ritenere l'asparago un prodotto adatto a stimolare l'ardore sessuale. Chimicamente comunque l'asparago contiene una serie di sostanze che influenzano l'apparato urinario tanto che, aumentando la diuresi di chi li consuma, diviene una vera e propria cartina al tornasole per verificarne la funzionalità. Infatti, già dopo pochi minuti dal consumo del prodotto, cotto



CLAI: L'ARTE DELLA SALUMERIA.

Elite

clai  
MAESTRI SALUMIERI

Le nuove linee "ELITE" e "MAESTRI SALUMIERI" ti offrono gusto e sicurezza garantiti al 100%.

**SOLO CARNI ITALIANE** - Prodotti esclusivamente con carni fresche, magre e selezionate del più pregiato suino pesante della Pianura Padana e dell'Appennino Tosco-Romagnolo.  
**SENZA FONTI DI GLUTINE, PRIVI DI LATTE E DERIVATI** - Salumi inseriti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

**FILIERA E PRODOTTI CONTROLLATI E CERTIFICATI RISPETTO PER L'AMBIENTE**

Solo Carni Italiane  
Senza fonti di Glutine

clai  
CARNI E SALUMI

CLAI è una Cooperativa agricola a produzioni integrate che unisce alle produzioni dei propri allevamenti quelle dei soci conferenti. Tutte le fasi di trasformazione avvengono in stabilimenti di proprietà. Da oltre 40 anni CLAI coniuga le migliori tecnologie e la sapienza dei tempi passati nell'arte di produrre salumi.

Sede legale e amministrativa Via Gambellara, 62/A - 40020 Sasso Morelli - IMOLA (BO) - Tel. 0542 55711 - Fax 0542 55777 - E-mail: segreteria@clai.it

www.clai.it

o crudo, è possibile percepire nell'urina un odore forte caratteristico che fa comprendere, senza ombra di dubbio, come il nostro apparato urinario funzioni perfettamente.

Tra le specie spontanee, l'asparago selvatico produce dei germogli primaverili molto più sottili di qualunque varietà coltivata, di colore verde scuro nella parte terminale con punte più scure tendente al violaceo, ha un sapore intenso tendente all'amaro ed è ideale per i risotti e per le frittate.

L'asparago di bosco, che cresce fra le specie forestali della macchia mediterranea, produce un germoglio primaverile molto simile a quello dell'asparago selvatico con sapore delicato ma pur sempre amarognolo.

L'epoca migliore per la raccolta degli asparagi comincia verso

la fine di marzo e si protrae fino a tutto giugno: fuori di questo periodo si dispone solamente di prodotti di serra o derivanti da importazione da diversi paesi.

I turioni degli asparagi vanno saputi cucinare o meglio vanno saputi cuocere per evitare di perdere i componenti che danno il caratteristico sapore: se non si dispone del dispositivo per la cottura a vapore, che resta sicuramente la più idonea, conviene prendere il mazzo degli asparagi e porlo ritto nella pentola immergendo in acqua solamente la parte basale legnosa evitando di portare a contatto con l'acqua di cottura la parte destinata all'utilizzo.

Gli asparagi si possono consumare sia caldi che freddi e conditi con olio di frantoio, poco sale, ed eventualmente una spruzzata di succo di limone. Tuttavia è la

salsa di accompagnamento che spesso conferisce alla pietanza un tocco di gentilezza esaltando il sapore dell'asparago. Fra le tante ci piace ricordare quella preparata per la pillola televisiva su Linea Verde RaiUno della domenica mattina che può essere rivista nel sito [www.selviturismo.it](http://www.selviturismo.it) mettere al fuoco una noce di burro e un cucchiaio di farina e quando avrà preso colore nocciola si aggiunge gradatamente brodo di carne mescolando continuamente con un cucchiaio di legno; in ultimo, quando la consistenza è quella desiderata, si aggiunge un cucchiaio di aceto e si continua a mescolare. Dopo aver tolto la salsa dal fuoco, infine, si aggiunge un rosso d'uovo. La consistenza finale della salsa dovrebbe apparire come quella della crema comune.

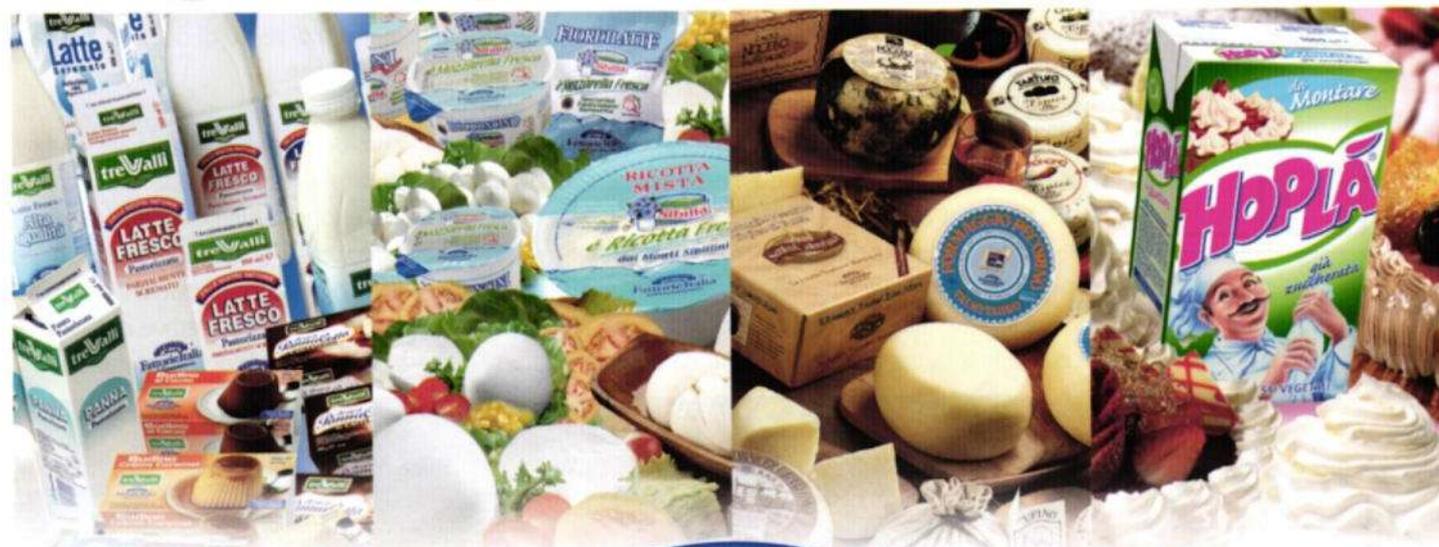


*Asparagus officinalis*

*Asparago di Bassano*

*Asparagus acutifolius*

# COOPERLAT



GRUPPO  
**Fattorie Italia**



▶ MANUELA CAPECCHI LODOVICHI

*Nelle migliori strutture ricettive il pasto mattutino si prepara tenendo conto della provenienza e perfino della religione degli ospiti*

# BREAKFAST

## QUASI UN ATTO DI FEDE

Sicuramente, nelle strutture ricettive, il servizio di accoglienza è quello che più caratterizza l'ambiente. Al giorno d'oggi però per parlare di vera ospitalità bisogna far sì che gli ospiti si sentano calorosamente accolti sin dalle prime ore del mattino. Ed è proprio in questa fascia oraria che viene servita la prima colazione, che si differenzia in varie tipologie: italiana, a buffet con prodotti tipici e continentale.

La colazione all'italiana è composta per lo più da pasta e cappuccino ed è la classica colazione del manager o dell'agente di commercio che molto spesso la consuma velocemente in piedi al bancone del bar.

Se si analizza invece il turismo del week-end, la colazione cambia aspetto. Per la famiglia italiana essa torna ad essere un momento di socializzazione fra i suoi componenti, che scelgono di sedersi a tavola dopo essersi serviti al buffet, apprezzando anche prodotti locali: yogurt magro o intero con cereali soprattutto ai frutti rossi, pane di varie tipologie sia con burro e marmellata che con prosciutto e salumi tipici, fette biscottate, torte caserecce, succhi di frutta o spremute di agrumi, frutta fresca (kiwi e banane) e caffetteria.

Gli ospiti stranieri apprezzano moltissimo la colazione a buffet arricchita inoltre da uova bol-

lite o strapazzate con bacon e formaggio (continentale), crostate e torte di mele o a base di frutta secca.

Oggi però i tempi stanno cambiando e per mantenersi aggiornati ed avere quel tocco in più che fa sentire bene accolta la clientela, bisogna essere preparati a ricevere nel modo migliore anche tutte quelle persone che per motivi di intolleranza alimentare hanno bisogno di prodotti specifici: latte di soia, biscotti senza glutine e brioche senza zucchero.

Anche il tema religioso, che talvolta si è soliti trascurare, ha la sua influenza quando si fa colazione. Nei periodi di vigilia, infatti, è preferibile proporre una macedonia o magari un toast con formaggio e funghi, invece che i salumi. Inoltre questa accortezza può rivelarsi molto opportuna anche nei confronti di ospiti di origine ebraica o di persone vegetariane.

Presentare un buffet della prima colazione tenendo in considerazione le località da cui provengono gli ospiti, la stagionalità dei prodotti che vengono offerti e soprattutto ponendo grande attenzione a coloro che per motivi di salute hanno esigenze diverse, non può che essere il nuovo biglietto da visita delle strutture ricettive, oltre che un forte e silenzioso messaggio di comunicazione.





▶ MASSIMO INFARINATI

con la collaborazione di  
GABRIELE FAINA

# IL dessert

*un sistema ottimale per prendere il cliente per la gola, ma con qualche accorgimento*

Scontato, divertente, che consacra e qualche volta condanna: il dessert. Nella cucina italiana ha un ruolo determinante, quello della chiusura di un pasto, ed è dunque di fondamentale importanza nella struttura organizzativa di una cucina e di un ristorante. Tanto da risultare un ottimo criterio di valutazione del livello di ristorazione.

Il dessert nasce da un'idea, una sensazione, è il prodotto di una certa stagione, un contrasto, un equilibrio. In cucina, perciò, si fa sempre più strada l'esigenza di creare una "partita" che si occupi solo di pasticceria, nelle più svariate forme e contenuti. E soprattutto di creare una logistica adatta (non troppo distante dalla sala ristorante e con temperatura climatizzata) per poter ottimizzare forze e risultati.

I dolci serviti al carrello devono essere ben assortiti tra proposte al cucchiaio, alla crema, al cioccolato, al caffè e alla frutta, sia fresca che secca. In questo periodo, ad esempio, c'è grande attenzione per la "prova costume", quindi è opportuno privilegiare la frutta fresca rispetto al cioccolato, o magari abbinarli insieme aromatizzandoli con spezie ed erbe fresche che danno una certa idea di esotico.

Un po' come il buffet, il carrello dei dolci deve essere sempre in ordine e ben fornito. Anche a fine serata. Infatti l'ultimo cliente non paga meno del primo, e quindi per ovviare a questo problema è opportuno lavorare sulle monoporzioni. In commercio si trovano coppette, bicchieri, piattini che agevo-

lano il compito, dando la possibilità di offrire sempre una scelta completa, di non avere scarti o rifilature.

Se non c'è la possibilità di avere il carrello si può sempre utilizzare una vetrina, posizionata in un posto ben visibile dalla clientela e magari prevedere un tavolo per impiattare.

Altra raccomandazione: la decorazione del dolce deve essere sempre abbinata al dessert, deve avere un colore in relazione al piatto, non deve uscire dai bordi e lo zucchero a velo o il cacao non devono "offrire" l'opportunità al cameriere... di svelare le proprie impronte digitali. Senso di sobrietà, insomma, ordine, precisione e pulizia. Si deve investire tempo nello studio e nella realizzazione del dessert, così come denaro nelle attrezzature, ma sicuramente tutte queste accortezze porteranno ad un risultato positivo per l'azienda.





Lo stile  
che affascina,  
la novità  
che conquista.

# PIGNOLETTO VINO SPUMANTE BRUT

*Gaetano Righi*



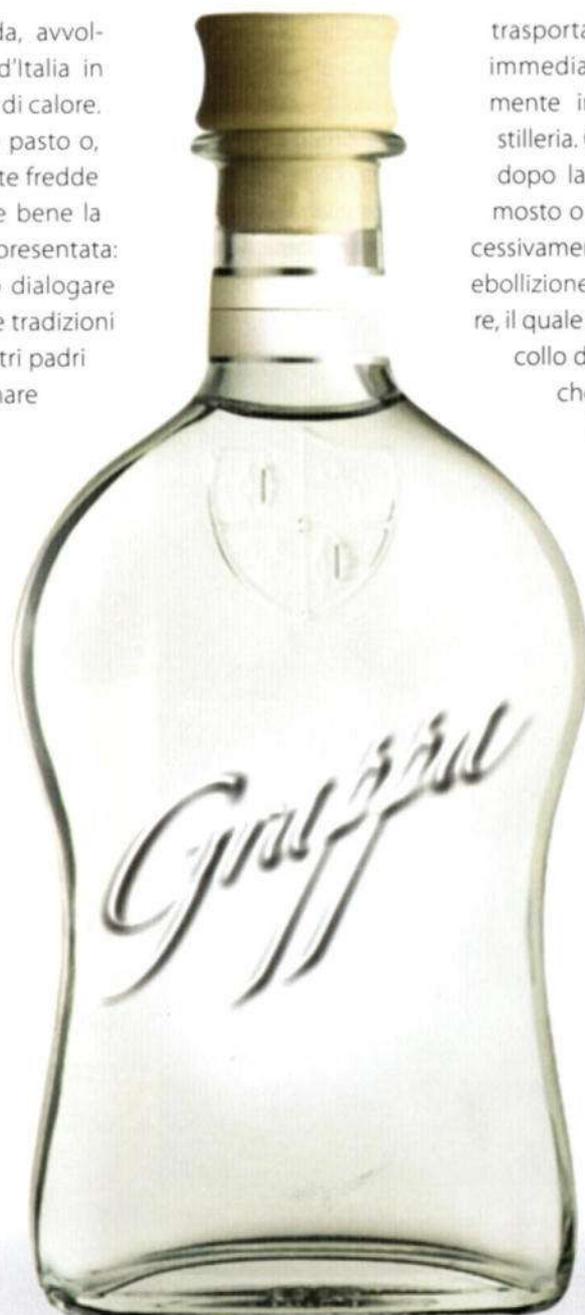
# AVANTI A TUTTA GRAPPA

*Un distillato italiano dalle antiche origini, ottimo per dare la carica con il suo concentrato di profumi e di calore*

"Sono trasparente, pura, calda, avvolgente, racchiudo la storia d'Italia in un concentrato di profumi e di calore. Sono tradizionalmente da bere a fine pasto o, come fanno nelle zone particolarmente fredde del Nord Italia al mattino, per iniziare bene la giornata. Oh scusate, non mi sono presentata: sono la Grappa". Forse non possiamo dialogare con una acquavite, ma avendo radici e tradizioni che si perdono nella memoria dei nostri padri e dei nostri nonni, possiamo immaginare di farlo!

Il suo nome è di provenienza incerta. Nata dalla generosità della terra, è il distillato italiano più conosciuto al mondo e su di essa sono state formulate diverse teorie. Il termine sembra discendere dall'italiano antico, che indicava il grappolo d'uva con il termine "grappo", mentre un'altra ipotesi sembra far risalire l'invenzione della grappa ai Burgundi, i quali, nel VI sec. d. C., attraversarono il Friuli e durante il loro soggiorno distillarono le vinacce, denominando il distillato prodotto con il termine "krappa".

La sua trasformazione avviene già in vigna dove, dopo attenta selezione, le uve migliori vengono utilizzate per produrre vino e le vinacce risultanti sono



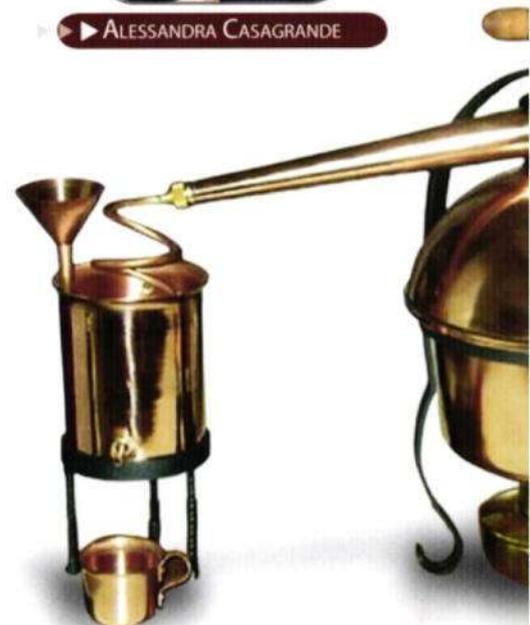
trasportate immediatamente in distilleria. Queste, dopo la fermentazione, vengono separate dal mosto o dal vino e messe in un alambicco. Successivamente vengono portate "gradatamente" ad ebollizione, trasformando la parte liquida in vapore, il quale passa attraverso un collettore a forma di collo d'oca immerso in un liquido refrigeratore che lo condensa e lo fa tornare in forma liquida, originando la grappa. Ed è qui che la figura quasi leggendaria del Mastro Distillatore diviene fondamentale, intervenendo a separare le "teste" e le "code" dal "cuore" del distillato.

Le tipologie di grappa sono molte: giovane, aromatica, invecchiata, aromatizzata e riserva, mentre le temperature di servizio variano dagli 8° C ai 16° C. La grappa va servita nei calici da degustazione tipici a tulipano, stretti e lunghi ma, per le invecchiate e riserva, è preferibile utilizzare calici più ampi, anche simili a quelli da cognac.

Per approfondire la propria cultura nel campo delle acquaviti, basta rivolgersi ai responsabili regionali dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa ed Acquaviti - [www.anag.it](http://www.anag.it)).



► ALESSANDRA CASAGRANDE





chi. I consulenti H.A.C.C.P. consigliano di tenere sempre chiusi tutti i prodotti che vengono riposti nei frigoriferi, gli organi di controllo ne fanno un obbligo, pena una sanzione amministrativa. Ma l'esperienza insegna che se si chiude un alimento con il coperchio, un pezzo di carne ad esempio, si crea la condensa e si accelerano i processi di degrado dell'alimento. Perché?

I contenitori in plastica sono isolanti, un po' meno quelli in acciaio, quindi una volta chiusi non fanno entrare il freddo e mantengono la temperatura dell'alimento, formando la condensa al loro interno che aiuta la proliferazione batterica e delle muffe.

Per una procedura corretta si deve, quindi, abbattere l'alimento con l'apposito abbattitore (l'alimento deve essere scoperto o protetto da una pellicola), poi

chiudere con il coperchio ed etichettare specificando il contenuto e la data di produzione.

I contenitori in plastica possono essere usati anche per la cottura a microonde o a vapore. Quindi possono andare direttamente dal frigorifero al microonde e al forno a vapore o dagli stessi all'abbattitore e al frigo con lo stesso contenitore senza travasi, sprechi di rimanenza o accidentali perdite e cadute. Stesso concetto vale per le teglie o i contenitori in acciaio che però non vanno mai messi nel microonde.

Infine, un consiglio per lo stoccaggio. Gli alimenti che non vanno usati nello stesso momento (per esempio la salsa di pomodoro della linea del ristorante) non bisogna metterli in un grande contenitore per poi riprenderne un po' alla volta.

È più corretto distribuirli in piccole vaschette, magari secondo l'utilizzo medio giornaliero, in modo che si accelerano i tempi di abbattimento e la parte che non viene usata rimane in frigo, senza subire gli shock termici che servono solo a deteriorare il cibo.

**GASTRONORM**

**PLASTICA**

**ACCIAIO**



# LUIGI BACCHI IVECO

Presenta

## DAILY

PROFESSIONAL DNA





*Nuova Sede!*

# Ponte Felcino

Via del Ferro, 4 • 06077 (PG)

Tel. 075 6910485 • fax 075 5919273

[www.umbrasalumi.it](http://www.umbrasalumi.it) • [info@umbrasalumi.it](mailto:info@umbrasalumi.it)

# LE FORNITURE ALLA SFIDA DEL TERZO MILLENNIO

Nell'arredo della tavola indispensabile la praticità, ma anche l'occhio vuole la sua parte



Intervista a Massimiliano Dotti, responsabile commerciale della Brunetti Pg

**S**pecialista in forniture. Facile a dirsi, ma non a farsi. Specialmente se gli "orizzonti" della clientela sono tanto vasti: dagli alberghi e dal mondo della ristorazione commerciale e collettiva, agli enti pubblici - sanità, scuole, comuni, esercito e affini - dai bar all'organizzazione di eventi e catering, dagli stabilimenti balneari al mondo della gastronomia in generale. Una difficile navigazione, quindi, che ha pur tuttavia consentito un grande approdo alla Brunetti Pg Spa di Bologna, la quale sa interpretare al meglio le nuove realtà e tendenze del pianeta alberghiero e della ristorazione, sempre alla ricerca di quel qualcosa che faccia la differenza. Ma, come per la gran parte delle imprese italiane, l'inizio di questa avventura, coronata dal grande successo attuale, parte da lontano ed in ambito assai più modesto. Già nel 1906 la famiglia Brunetti lavora nel settore casalingo. È però nel 1960 che un suo intraprendente membro, Pier Gaetano, realizza la Brunetti Pg, prima azienda nel nostro Paese nata con una precisa specializzazione nelle forniture alberghiere, oggi diretta dai figli del fondatore Piero e Giorgia. Inoltre è dal 2004 che la Brunetti è associata al gruppo francese E.C.F, il primo distributore europeo di articoli per la ristorazione collettiva e commerciale, di cui integra la rete di vendita per il mercato italiano. Da quegli anni di strada ne è stata fatta tanta. A testimoniare, bastano poche ma significative cifre: 35.000 articoli (di cui 14.000 a pronta consegna); 300 rivenditori in Italia di cui 85 legati da un contratto di affiliazione commerciale alla propria rete di vendita (gruppo Ho.F. Hotel Forniture); 15 riven-

ditori esteri; 7.000 clienti diretti. In cosa consista e da quali forniture sia composta principalmente l'offerta della Brunetti Pg Spa lo spiega Massimiliano Dotti, responsabile commerciale dell'azienda bolognese. "Un'attenzione particolare viene riservata alla ristorazione commerciale che negli ultimi 6-7 anni ha subito profonde variazioni d'immagine, riguardo all'arredo tavola. Se prima l'impatto visivo non concedeva sorprese, nemmeno prendendo in considerazione locali di grande livello e comunque caratteristici, oggi la differenza balza subito all'occhio. Piatti di forma quadrata, in vetro colorato e trasparente, di forme asimmetriche o con falda larga ed interno di dimensioni ridotte, ma comunque sempre di diametro 'importante', la fanno da padroni sulle tavole italiane. Lo stesso dicasi delle posate e dei bicchieri, i quali ultimi in particolare presentano un'oculata cura della forma per consentire la migliore degustazione delle differenti tipologie di vino".

"Ma al di là dei vari articoli - prosegue Massimiliano Dotti - mi sento di dire, senza timore di essere smentito, che nessuno degli 'specialisti alberghieri' oltre a noi è in grado di soddisfare una serie di parametri indispensabili per essere al passo con i tempi. Per esempio, uno specialista in forniture non può prescindere da alcune caratteristiche fondamentali: almeno 7.000 prodotti a magazzino in pronta consegna, mediamente 25.000 articoli referenziati reperibili su ordinazione, un catalogo specializzato, personale preparato, un servizio di consegne a domicilio molto flessibile, elasticità nei pagamenti, un'approfondita conoscenza del mercato mondia-

le, un elevato potere di acquisto. Ed è questo che rende diversa la nostra organizzazione, che supera addirittura tali parametri, al resto del mercato Italia".

Al responsabile commerciale dell'azienda di Bologna il compito di chiarire anche la composizione della rete vendita: "Le aziende affiliate alla rete vendita 'Ho.F.' sono aziende specializzate nella vendita all'utilizzatore finale di forniture alberghiere o prodotti attinenti (quali alimentari, bibite, impiantistica, detergenti e monouso) che, con il passare degli anni, hanno deciso di ampliare e completare la propria gamma per assicurare ai clienti un vero e proprio servizio 'chiavi in mano'. Si tratta di aziende selezionate il cui numero intendiamo incrementare, qualora ce ne siano i requisiti. Per esempio, l'azienda umbra Cancelloni che opera da anni nel settore della ristorazione, con 1600 clienti ristoratori già acquisiti e 32 agenti di vendita, ha intenzione di ampliare la propria gamma prodotti con le forniture alberghiere. Perciò crediamo possa essere un ottimo affiliato alla nostra rete vendita Italia".

"Inoltre la Brunetti - conclude Massimiliano Dotti - collabora con diverse tipologie di aziende con le quali c'è un rapporto continuativo di segnalazione clienti, ma soprattutto di scambi di idee ed informazioni sull'andamento del mercato. Infine, è opportuno ribadire la nostra quotidiana attenzione nei confronti dei clienti più esigenti. Il poter gestire e fornire loro articoli esclusivi a livello europeo e prodotti di elevata qualità, è un punto cardine nella nostra professione e un motivo in più per farci identificare nel mondo delle forniture alberghiere come azienda leader".



- Arti della Tavola**
- Tovagliame in tessuto
  - Tovagliame in carta
  - Piatti
  - Vasellame da servizio
  - Posate
  - Vetrieria
  - Accessori da sala
  - Bar, cocktail e caffè
  - Buffet
  - Vassoi
  - Monouso
  - Segnaletica
  - Hotel e accoglienza

- Cucina**
- Pentolame
  - Perforatori

*Il 27 maggio si potrà andare alla scoperta del vino tra vigneti e botti*

**S**uccesso ormai conclamato per un evento attesissimo dall'appassionato di vino, come da chi se ne occupa professionalmente o dall'enoturista che ama visitare i territori che costellano il nostro Paese da Nord a Sud in cerca del miglior "nettare di Bacco". Cantine Aperte è infatti l'iniziativa più importante che si svolge in Italia con protagonista il vino, la sua gente e i suoi luoghi.

Divenuto ormai l'evento simbolo del Movimento Turismo del Vino, associazione no profit nata nel 1993, Cantine Aperte ogni anno richiama nell'ultima domenica di maggio migliaia di visitatori provenienti dall'Italia e dall'estero. Si stima infatti che l'andar per cantine valga 3,5 milioni di visitatori all'anno, di cui 1 milione nel solo giorno di questa manifestazione, che contribuisce così in maniera notevole a diffondere la cultura enologica di qualità oltre i suoi naturali confini, mettendo in connessione diretta gli autori dei processi



# Cantine Aperte®

**E... "VEDI COSA BEVI"**

di produzione - a partire dalla raccolta nelle vigne fino ad arrivare all'invecchiamento in cantina - con il consumatore. Insomma, come recita il motto del Movimento Turismo del Vino, "vedi cosa bevi".

Protagoniste indiscusse della giornata del 27 maggio saranno dunque le cantine socie del Movimento, oltre 900 tra le migliori aziende vitivinicole italiane.

Da non sottovalutare un dato estremamente importante: sono soprattutto i giovani, da soli, in coppia o in comitive, che contribuiscono alla vitalità di Cantine Aperte e delle innumerevoli iniziative di cultura gastronomica ed artistica che attorno all'evento fioriscono

su iniziativa degli stessi vignaioli. Anche quest'anno saranno centinaia le proposte presentate dal Movimento Turismo del Vino che costelleranno il nostro Bel Paese in occasione della giornata dedicata alle cantine.

Tra le novità dell'edizione 2007 il filo rosso che caratterizzerà tutte le cantine sarà il concorso "Vinofonino", una simpatica iniziativa che unisce la modernità di un mezzo di comunicazione con la tradizione vitivinicola italiana, rivolta ai molti visitatori che potranno immortalare, con foto e cortometraggi, la giornata trascorsa in compagnia di un bicchiere (ma anche qualcuno in più) di quello buono.



**ElleEsse**  
ITALIAN TRUFFLES  
SINCE 1948

**ElleEsse**  
ITALIAN TRUFFLES  
SINCE 1948

*...da oltre mezzo secolo  
la Passione per il Tartufo...*

# VINITALY 2007

Riparte il treno del vino italiano, cresce la voglia di enoturismo

Senza cadere in facili e frettolosi entusiasmi, il Vinitaly appena concluso, il quarantunesimo della sua storia, è stato davvero uno dei più interessanti, vivaci e proficui degli ultimi anni. Il vino italiano sembra aver ritrovato l'ottimismo perduto e le aspettative per il futuro appaiono decisamente più rosee rispetto a qualche tempo fa. I mercati tradizionali sono in decisa ripresa e nuovi scenari commerciali sembrano trovare concretezza e affidabilità.

Questo il "sentiment" di una fiera che, sempre più, si va caratterizzando come il più importante, se non l'unico, appuntamento per le aziende nostrane, capace di convogliare nell'edizione 2007 più di 4mila espositori su una superficie di quasi 80mila metri quadrati, con un fitto calendario di appuntamenti classici insieme ad altri eventi innovativi, in grado di coinvolgere operatori da tutto il mondo.

Una kermesse italiana dalla spiccata vena internazionale, una sorta di termometro dello stato di salute della nostra enologia e dei suoi differenti e molteplici territori. Sono proprio questi ultimi,

infatti, almeno dal punto di vista turistico, i veri protagonisti delle fortune e della capacità d'appeal del Bel Paese: un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro all'anno e 3,5 milioni di enoturisti (con un incremento medio dell'8% e del 10% a livello di fatturato). I numeri del turismo enogastronomico in Italia parlano chiaro ed evidenziano la stretta connessione tra enoturismo e agriturismo senza comunque dimenticare la tendenza, in atto in molte cantine, a strutturarsi per l'accoglienza e il pernottamento dei visitatori.

Nel 2004 le aziende agrituristiche in Italia erano 14.786, di cui 530 prettamente enologiche. Il numero cresce e arriva a 5.771 unità, pari al 39% dell'offerta complessiva, se si considerano le aziende agrituristiche che, oltre al vino, contemplano anche altri tipi di attività. Nel 2005 si è invece stimato un incremento delle aziende agrituristiche del 6,8%, arrivando a quota 15.748 imprese. Il valore di acquisto di vino da parte degli enoturisti nelle strutture agrituristiche ammonterebbe a 1,83 miliardi di euro con una tendenza a incrementare mediamente dell'8% all'anno.

## A P P U N T A M E N T I

da non perdere

- M A G G I O / G I U G N O 2 0 0 7
- 17-20 MAGGIO 2007 - PASSIONI... E GUSTI - Salone Nazionale del Buono e del Bello - Eboli (SA)
  - 19-22 MAGGIO 2007 - LA BUONA TAVOLA - Fiera Enogastronomica dei Tesori della Cucina Tipica - Modena
  - 24-27 MAGGIO 2007 - ARTS & EVENTS - 100 ITALIAN CITIES - Borsa Internazionale del Turismo delle 100 Città d'Arte d'Italia - Ferrara
  - 25-30 MAGGIO 2007 - VINDESIGN - Salone Nazionale del Design e delle Innovazioni per il Servizio del Vino e degli Alcolici - Pavia
  - 1-3 GIUGNO 2007 - VINI NEL MONDO - Spoleto (PG)
  - 5-8 GIUGNO 2007 - PULIRE - Mostra Internazionale delle Produzioni e delle Tecnologie per le Attività dell'Igiene Ambientale - Verona
  - 6-8 GIUGNO 2007 - AMBIENTE LAVORO - Salone Nazionale della Sicurezza ed Igiene in Ambiente di Lavoro - Bologna
  - 7-10 GIUGNO 2007 - PROVACI GUSTO - Mostra Mercato Nazionale dell'Enogastronomia Pavese - Pavia

## IL PROFUMO E LA FRAGRANZA



- La linea specifica di farine dedicata alla pizza, creata per ottenere sempre i migliori risultati. Per questo i prodotti di alta qualità del Molino Agugiaro "Le 5 Stagioni" sono una garanzia costante per un alto gradimento e per il vostro successo.

**"Le 5 Stagioni"**  
Autentiche farine per pizzerie





▶ GIOVANNA CASAGRANDE

# A TAVOLA? ABBONDANZA, ELEGANZA E BUONE MANIERE

*Ad usufruirne, ovviamente, solo i ceti elevati che, fin dal Duecento, potevano disporre di una sorta di galateo conviviale*

Il Medioevo, che nei secoli dal XII al XV è epoca di crescita e sviluppo sotto i più vari

aspetti economici, sociali, politici, culturali, è anche però età di gerarchie e di disuguaglianze,

Non si può e non si deve essere tutti uguali: ceti aristocratici e borghesi tendono ad assimilarsi

distanziarsi dai contadini/villani.

Tutto ciò si riflette, ad esempio, non solo nello stile delle abitazioni e nelle fogge degli abbigliamenti, ma anche a livello della cultura alimentare. I ceti elevati fruiscono di una qualità di cibi più ricca, variata e abbondante e prendono le loro distanze dagli altri anche per quanto attiene l'arredo della tavola.

Oltre alle fonti scritte, quelle iconografiche mostrano tavole imbandite immancabilmente ricoperte da belle tovaglie sulle quali si vedono vassoi con carni, pesci, brocche, bottiglie, bicchieri, coppe, pani sempre bianchi (il pane nero era quello



UN FIORE PREZIOSO CHE SBOCCIA IN VALTELLINA



Naturalmente  
...la Bresaola



### BRESAOLE PINI Srl

23034 Grosotto (SO)

Tel. 0342 88.73.50 • 0342 88.75.40 • Fax 0342 88.75.82 • 0342 84.91.76

e-mail: [commerciale.pini@email.it](mailto:commerciale.pini@email.it) • [bresaolepini@tiscalinet.it](mailto:bresaolepini@tiscalinet.it)



## Orizzonte

dei ceti umili e contadini), coltelli. La grande assente è la forchetta. Il cibo si portava alla bocca con le mani attingendolo da un vassoio predisposto per più persone. Sembra che nel secolo XI un doge di Venezia avesse sposato una principessa bizantina la quale usava piccole forchette in oro. Fu uno scandalo! Un eccesso di raffinatezza bizantina, appunto, disapprovato da preti e religiosi.

Ma a parte questo episodio, sta di fatto che l'uso della forchetta si affermerà in seguito nel tempo. Per pulire le dita e forbire la bocca si usavano, specie nei banchetti, i tovaglioli; per lavare le mani durante i pasti si usava un'apposita brocca, l'acquamañile.



nese Bonvesin de la Riva, fiorisce la letteratura dedicata al comportamento conviviale, cioè alle buone maniere.

Ecco alcuni consigli dati dall'umanista **Giovanni Sulpicio Verulano** in pieno Quattrocento:

"Prepara bene la tavola e metti piatti puliti, e sale, pane, acqua, vino e le varie vivande

...

Mangia con tre dita, non prendere bocconi troppo grossi

...

Non macchiare la tovaglia... E le mani bada bene che non siano unte;

basterà che tu ti pulisca spesso la bocca e le dita con la salvietta

...

Quando vuoi bere pulisciti prima la bocca con la salvietta

...

Una mano sola prenda la coppa...

Ma, se poi prenderai la coppa con tutte e due le mani, bene farai; prendi i bicchieri con tre dita soltanto".

E si potrebbe continuare... Importante era tenere un comportamento educato e misurato, usare maniere civili e non da villano". Sono le premesse

per il celebre **Galateo** di Giovanni della Casa.



I banchetti poi erano vere messe in scena per manifestare la propria condizione di potere, prestigio, ricchezza; erano occasioni per sfoggiare lusso ed esibire stoviglie di argento ed oro. L'iconografia mostra scene di banchetti dove "paggi" addetti al servizio di tavola si muovono con disinvoltura ed eleganza; non mancavano intermezzi musicali e danze.

Nel Cinquecento la cultura del banchetto non solo si consolida, ma si potenzia con il moltiplicarsi delle portate e con la creazione di piatti ornamentali. Ed è in questa epoca che fa il suo ingresso anche la forchetta! Già dal Duecento, con le **Cinquanta cortesie da tavola** del mila-



## IL SAPORE E LA LEGGEREZZA

Pizza  
le 5 Stagioni

# Naturkraft

PER PIZZA



LA PIÙ COMPLETA GAMMA DI FARINE

- Naturkraft-Pizza è il primo, unico e inimitabile lievito madre essiccato in polvere. Assicura pizze sempre croccanti, fragranti e più digeribili. Ad alto gradimento.

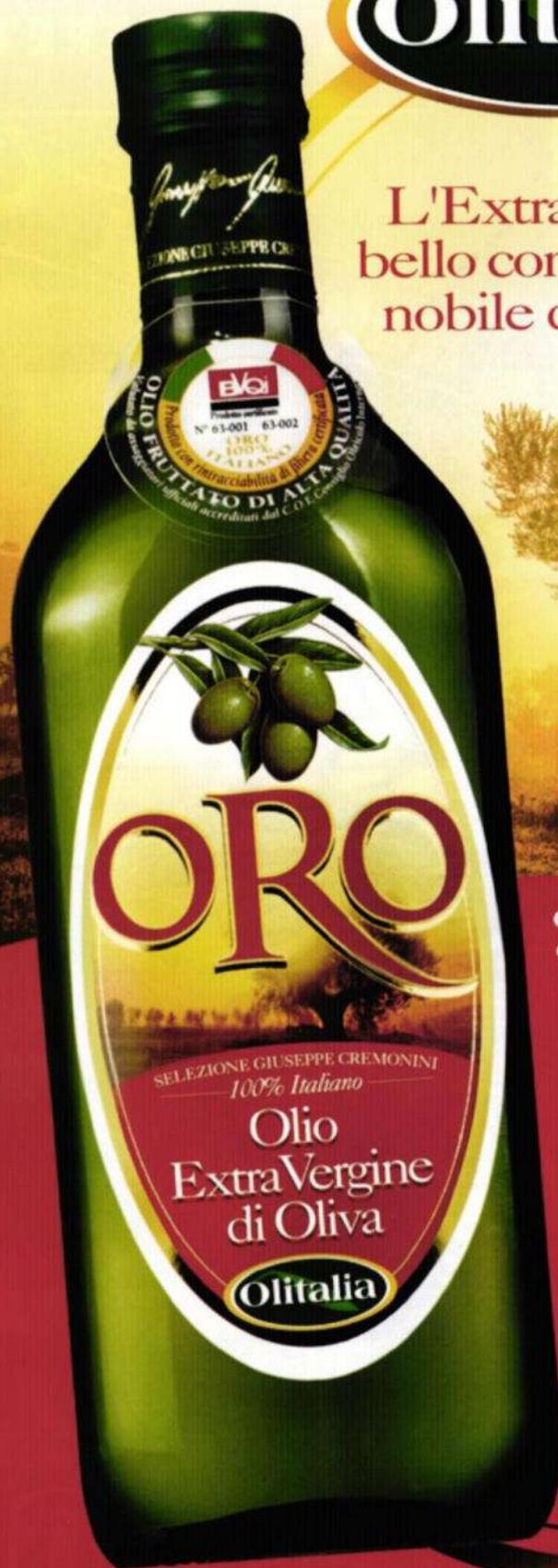
### Naturkraft-Pizza.

Riscopri la tradizione del lievito naturale. Ora anche nella pratica confezione da 500 gr.



# Olitalia

L'Extravergine  
bello come il sole,  
nobile di natura.



ORO è la punta di diamante della produzione Olitalia: un extravergine dal gusto equilibrato e delicato, con certificazioni *100% italiano e fruttato di alta qualità*, prodotto con rintracciabilità di filiera. I suoi preziosi ingredienti sono essenzialmente due: le migliori olive italiane e la grande esperienza alimentare della famiglia Cremonini. Racchiuso in eleganti bottiglie numerate, di vetro verde scuro, l'extravergine ORO è un gioiello di sapore, un grande protagonista della buona tavola.

[www.olitalia.com](http://www.olitalia.com)

# ASSISI

## ENDURANCE LIFESTYLE

SPORT, CULTURA,  
ECONOMIA E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

**21-24 GIUGNO 2007**

Sarà un grande evento a livello internazionale l'Endurance Lifestyle in programma ad Assisi dal 21 al 24 giugno 2007. Le magiche atmosfere della città riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO e della verde Umbria faranno da cornice ideale alla Bab Al Shams Endurance Cup 2007, gara di endurance FEI-CEI 3\* sulla distanza di 120 chilometri alla quale sono stati invitati cavalieri provenienti da 40 nazioni. La competizione sportiva sarà uno dei momenti di maggior richiamo, accanto al quale si svilupperanno occasioni d'incontro che andranno al di là dello sport e riguarderanno relazioni internazionali, rapporti economici e sinergie sul piano istituzionale.

### CONVEGNO "VOCI DI DONNE ARABE"

**GIOVEDÌ 21 GIUGNO**

Fra i contenuti più originali e stimolanti veicolati da Assisi Endurance Lifestyle 2007, vi sono quelli legati alla visione pluralistica della donna fra cultura, religione, famiglia e società, in un

contesto di valorizzazione e

scambio tra gli stili di vita arabo e occidentale. Questi contenuti troveranno ampio spazio nel convegno intitolato "Voci di donne arabe" - che si svolgerà giovedì 21 giugno nella prestigiosa Sala dei Notari a Perugia.

### FORUM INTERNAZIONALE "ITALIA - EMIRATI ARABI UNITI"

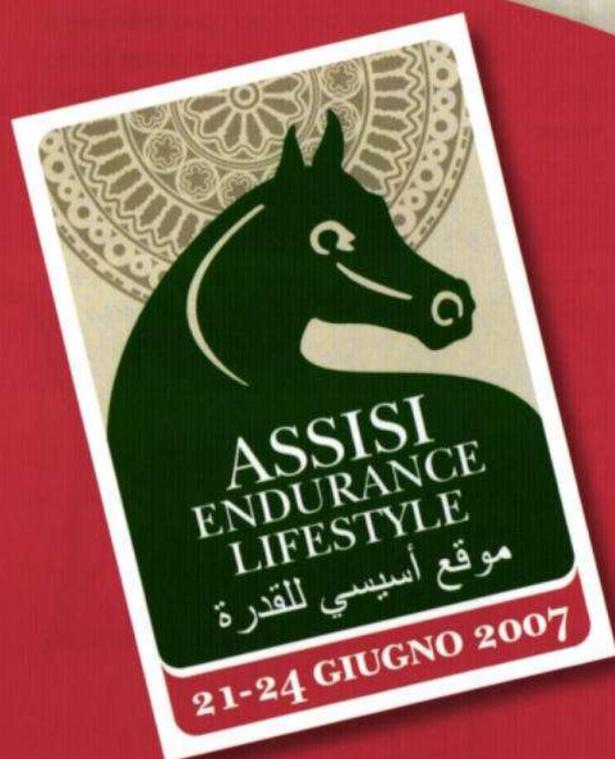
**VENERDÌ 22 GIUGNO**

Uno dei momenti salienti dell'Assisi Endurance Lifestyle sarà il Forum Internazionale: "Italia - Emirati Arabi Uniti - Direttrici di sviluppo per la cooperazione, coesione e crescita comune. Sport Turismo Cultura Ricerca Finanza Economia" che venerdì 22 giugno, al Liryck Theatre di Santa Maria degli Angeli ospiterà un confronto fra illustri rappresentanti delle principali realtà produttive ed imprenditoriali italiane, nonché esponenti del mondo istituzionale italiano e rappresentanti del tessuto economico-istituzionale degli Emirati Arabi Uniti. L'evento prevede una sessione dedicata ad incontri BroB per le aziende e gli operatori interessati a progetti ed iniziative con molteplici target di riferimento e rivolti alla cooperazione internazionale ed ai mercati globali.

### MOMENTI GOURMET

**21-24 GIUGNO**

Il programma delle attività, che saranno accolte nell'area dell'Hospitality Village, prevede momenti dedicati al gourmet e al gusto, appuntamenti enogastronomici ispirati ad un concetto di cucina *fusion*, rappresentativa dei principi di integrazione e rispetto delle tradizioni, dei prodotti e delle culture internazionali. Degustazioni, approfondimenti e abbinamenti, per vivere e conoscere in una cornice d'eccezione i diversi prodotti del territorio, ambasciatori di cultura e tradizione dei paesi di origine.



# 1 fiori all'occhiello della PROVINCIA DI AREZZO



(2ª parte)

La carne bovina di razza chianina è famosa per le pregiate bistecche che si ricavano dal suo costato, ma sarebbe una follia ridurre gli ottimi tagli di questo splendido animale alla sola bistecca. Dal suo muscolo infatti si traggono squisiti stufati, spezzatini, stracotti, bolliti e molto altro. E non dimentichiamo il cosiddetto "quinto quarto": le frattaglie. Dalle interiora di chianina provengono alcuni tra i più tradizionali e gustosi piatti tipici della cucina aretina. Piatti nati in momenti in cui davvero in pochi potevano permettersi la bistecca, e per necessità sono state così elaborate ricette meravigliose fatte soprattutto con amore e con quel che c'era a disposizione. Chi non conosce la trippa all'aretina, i grifi, la lingua, il lampredotto, il fegato, il polmone? Piatti da leccarsi i baffi, che richiedono anni di esperienza per essere preparati, e che conservano sapori pieni di gusto e di storia. Specialità della tradizione che se potessero parlare ne avrebbero di storie da raccontare!



**Bistecca** sì  
...ma non solo

**Il vino**

...e la tradizione continua



Il vitigno principe della provincia di Arezzo è il sangiovese, ed è il vitigno che dà il carattere alla maggior parte dei nostri vini. Esso si riconosce per la sua tannicità e per la freschezza (acidità), le due componenti che danno lo spessore e la qualità di un vino in bocca. Ma il sangiovese è impegnativo, fissare il colore e i profumi con questo vitigno richiede una grande esperienza; per ottenere le migliori prestazioni del vitigno e un vino eccellente a 360° occorre lavorare bene in vigna e in cantina. A base sangiovese sono i nostri principali vini: la Docg Chianti e Chianti Colli Aretini e alcune tipologie delle Doc Cortona, della Doc Valdichiana e della neonata Doc Pietraviva. I vitigni "più facili" come il cabernet sauvignon e il merlot producono vini di estrema potenza e ampiezza olfattiva (non a caso vengono definiti "semi-aromatici") e di intensa colorazione. Al gusto danno prodotti più "morbidi", con tannicità contenuta. I produttori della nostra provincia vinificano di solito i vitigni in purezza, ma è sempre più diffusa la pratica di non abbandonare le antiche usanze, producendo vini composti per la maggior parte di sangiovese "tagliato" con una bassa percentuale di cabernet o merlot, per impreziosire il profumo del "nostro" vino, senza perderne la potenza e il carattere. In fondo, nei filari che per secoli hanno coperto le nostre colline sono presenti vitigni "strani" di cui ancora oggi spesso non si sa definire la varietà. Erano i vitigni che servivano ad "arrotondare" il sangiovese, quindi possiamo dire che "i tagli" che oggi sapienti enologi fanno nelle cantine, un tempo sapienti contadini li facevano nella vigna. Ma la tradizione, per fortuna, continua.

**Il pollo del Valdarno** un ruspante nato

Antica razza toscana da sempre conosciuta e apprezzata per le sue carni sode e gustose, quasi perduta negli anni '60 quando i polli venivano allevati in modo più intensivo, e le campagne abbandonate. La razza si è salvata dall'estinzione solo perché alcuni contadini la hanno allevata per uso familiare. Si tratta di un animale grande con livrea bianca, bargigli e cresta rossa, zampe e pelle gialla. Le uova sono bianche e piuttosto piccole. È un vagabondo ribelle alla clausura, ama lo spazio e si nutre con prodotti locali. È il pollo ruspante per eccellenza. Esistono oggi una ventina di allevatori, ma i numeri sono di piccoli allevamenti molto curati e disponibili a ricevere la visita di chi vuol conoscere questo pregiato animale. Molte le ricette con il pollo del Valdarno. La ricetta più classica è pollo in umido con i rocchini

di sedano rifatti, un piatto che si trova spesso anche nelle più famose osterie della zona.

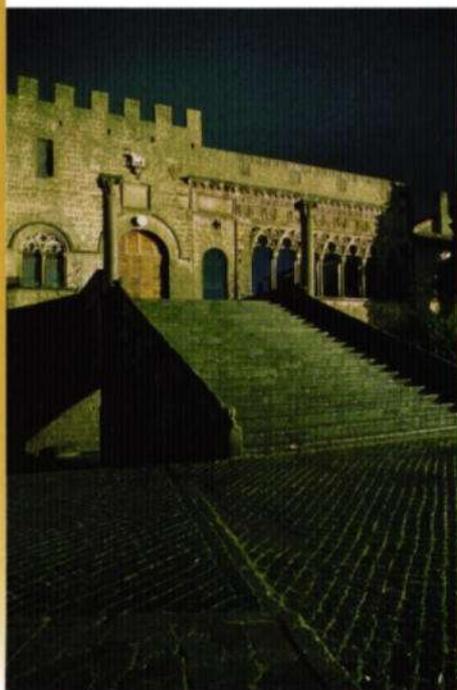




# LA TUSCIA



## UNA TERRA CHE SI RACCONTA



Tuscania - Chiesa di S. Pietro  
(Foto Biganzoli)

La provincia di Viterbo, meglio conosciuta come Tuscia, occupa la zona settentrionale del Lazio. Disposta tra il mare Tirreno ad occidente e il percorso del Tevere ad oriente, esprime in tutta la sua estensione particolari bellezze naturalistiche. È forse il luogo dove, più che in altri, si può scoprire l'origine della civiltà di un popolo e dove è facile, oggi, superare il tempo e ritrovarsi indietro nei secoli in un paesaggio non molto diverso da come lo visse l'Etrusco.

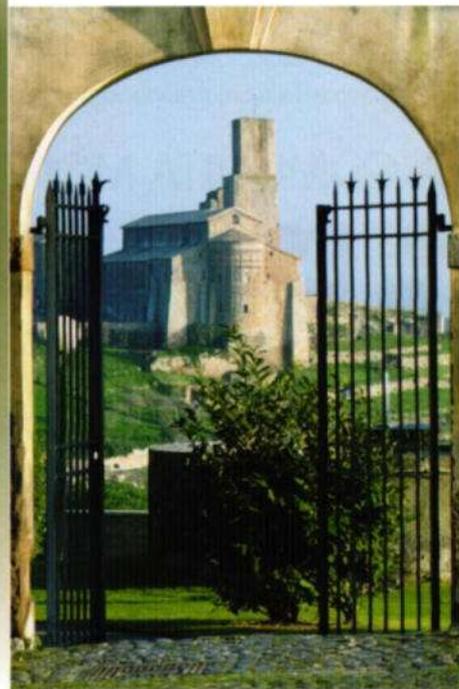
Il visitatore, avvolto in silenziose e sacrali atmosfere, potrà scoprire cosa c'è. Ecco i laghi di origine vulcanica di Bolsena e Vico, i monti Volsini e Cimini, le macchie, i fossi, le innumerevoli pareti tufacee dove l'etrusco, scolpendo la roccia, aprì le porte misteriose di un mondo ultraterreno e celebrò sacri riti all'eternità. Ne sono un esempio le monumentali necropoli rupestri di **Norchia**, **San Giuliano** e **Castel d'Asso**.

Incontrerà centri abitati, più o meno grandi, arroccati su speroni tufacei che sembrano esistere da sempre e la pietra, da sempre, esprimere una naturale sistemazione per ospitare la vita e la storia. Vedrà la Maremma e le Selve, labirinto di alberi, dove è facile perdersi, confondere il tempo e lo spazio e ripercorrere le avventurose vicende dei briganti per fame. Arriverà al mare a **Tarxuna** (Tarquinia), una fra le più importanti città costiere dei **Tusci**. **Tarquinia** con la necropoli costituita da ipogei dipinti che vanno da fine VII al II sec. a.C., basilare documento della pittura antica, il Museo Nazionale Archeologico dove il gruppo fittile dei  *cavalli alati*  rimanda alla **Civita**, ai resti del grande tempio dell'**Ara della Regina**. Tornerà indietro e incontrerà **Tuscania**, considerevole città dell'entroterra etrusco. Le generazioni dei **Curunas** e **Vipinana** lo intratterranno e gli indicheranno il medioevo espresso nelle Basiliche preromaniche di **San Pietro** e **Santa Maria Maggiore**. Ormai nel Medioevo, potrà spaziare ovunque e ritrovarlo nella maggior parte dei centri. Osserverà l'austera e bella **Viterbo**, città dei papi, con i quartieri medievali, le fontane, il **Palazzo Papale**, le torri, le mura, le acque termali e Rosa, la Patrona, nei confronti della quale ogni anno, il 3 settembre, in due ore di magico spettacolo si ripete il trasporto della **macchina di Santa Rosa**. Vedrà **Civita di Bagnoregio**, isola di terra immersa nei calanchi, nave solitaria su onde argillose.

Scoprirà il Rinascimento: **Villa Lante di Bagnaia** con il parco e il giardino all'italiana che propone, nella meraviglia delle sue fontane, inaspettati giochi d'acqua; **Caprarola** con il **Palazzo Farnese** che riassume nel suo splendore questo periodo storico. E in un viaggio fra i castelli di **Gallese**, **Soriano nel Cimino**, **Vasanello**, **Vignanello**,

giungerà a **Civita Castellana**, l'antica **Falerii Veteres**, capitale della pentapoli Falisca. Troverà il maestoso **Forte San Gallo**, voluto da Rodrigo Borgia, Papa Alessandro VI, per il figlio Cesare.

A **Bomarzo** incontrerà il *cittadin de' boschi*, Pierfrancesco Orsini detto Vicino che lo stupirà col *Sacro Bosco* "...che sol se stesso e null'altro somiglia", *Locho d'incanto*, dove tutto può disorientare e stupire, luogo magico di avventure fantastiche noto come **Parco dei Mostri**. Luogo magico che invita e dice: *Voi che pel mondo gite errando vaghi / di vedere meraviglie alte et stupende / venite qua dove son faccie horrende / elefanti leoni orsi et draghi*.



Viterbo - Palazzo Papale  
(Foto Biganzoli)

PROVINCIA DI VITERBO - Ufficio Turismo  
www.provincia.vt.it  
www.tusciainforma.it  
turismo@provinciavt.it

La Comunità Montana dell'Esino-Frasassi: un angolo di Marche tanto poco conosciuto quanto ricco di storia, cultura, tradizioni, prodotti tipici e tante bellezze naturali. All'interno dei Comuni di Arcevia, Cerreto d'Esi, Cupramontana, Fabriano, Genga, Mergo, Rosora, Sassoferrato, Serra San Quirico e Staffolo è possibile scoprire suggestivi e silenziosi borghi, muniti di possenti bellezze architettoniche che custodiscono preziosissime opere d'arte, con splendide vedute panoramiche ove lo sguardo può spaziare dalle cime più belle dell'Appennino marchigiano fino al mare.

### Da vedere

Le **Grotte di Frasassi**, fruibili turisticamente tutto l'anno con percorsi studiati anche per gli appassionati di speleologia, il **Museo della Carta di Fabriano**, ove è stata riprodotta un'antica cartiera in cui i *lavorenti* mostrano le fasi della lavorazione della carta a mano e della produzione

delle filigrane. A Fabriano, nel mese di giugno, si svolge il **Palio di San Giovanni** con la disfida del "maglio", rievocazioni storiche e esibizioni di sbandieratori. Gli innumerevoli sentieri del Parco Regionale Naturale della Gola della Rossa e di Frasassi, attrezzati e segnalati da percorrere sia a piedi, che a cavallo che in mountain bike, con possibilità di praticare arrampicate e canoa. Sono possibili inoltre il turismo speleologico e quello paleontologico. A San Vittore di Genga funziona un rinomato centro termale, in località Palazzo di Arcevia vi è la beauty farm del Country Club San Settimio.

### Da gustare

La Comunità Montana dell'Esino-Frasassi è parte integrante del Distretto Rurale di Qualità Colli Esini, marchio nato per la promozione ed il controllo della qualità dei prodotti tipici, della vita, l'accoglienza, l'offerta turistica e la professionalità degli addetti.

I più importanti prodotti di

questo territorio sono i salumi (**ciauscolo** e salame tipo Fabriano) e il celebre vino bianco **verdicchio** nelle varietà dei Castelli di Jesi e di Matelica seguito dal Doc "Esino" nelle due tipologie Bianco e Rosso. Inoltre, nella zona si produce un vino "visciolato" da dessert dal caratteristico sapore di visciola (piccola ciliegia dal gusto leggermente acidulo). Notevole la raccolta di funghi, tartufi e asparagi di montagna, ingredienti importanti usati nella gastronomia locale.

Vi sono altre produzioni tipiche come l'olio, la **sapa** (mosto cotto usato per condire la polenta o come dolcificante), i calcioni (dolci al formaggio), la lonzetta di fico (un'amalgama di polpa di fichi essiccati al sole con aggiunta di sapa, mistrà, anici, mandorle tritate, noci), la mela del Papa, la cicerchia, il farro, il mais Ottofile, le carni (agnello, castrato, manzo e maiale), la porchetta di maiale, i formaggi (pecorino, ricotte, caciotte) ed il

miele di montagna (castagno, acacia e millefiori).

Numerose le feste e sagre che celebrano le tipicità. Da quella di Avacelli del 1° maggio, legata agli asparagi di montagna, a quelle numerose sull'uva che si svolgono in Arcevia, Cerreto d'Esi, Cupramontana e Staffolo, dove si tiene anche un'interessante iniziativa con degustazione dell'olio nuovo.

La cucina marchigiana tradizionale è composta da piatti semplici: minestre sia asciutte che in brodo, zuppe di verdure o legumi, piatti di carni rosse o bianche. Piatti di sapore antico sono le carni cotte al **potacchio**, il piccione ripieno, le carni in umido, gli antipasti di affettati, ciauscolo, lonza, capocollo, coppa e prosciutto, spesso accompagnati dalla **crescia**. Altro piatto tradizionale sono i **vincisgrassi**, composti da grossi ritagli di pasta all'uovo farciti con ragù di carne e formaggi o con una salsa composta da verdure.

## LA COMUNITÀ MONTANA DELL'ESINO-FRASASSI

UN ANGOLO DI MARCHE

DA VEDERE E DA...

GUSTARE

*Dalle splendide Grotte al Museo della Carta, dal ciauscolo al celebre "verdicchio"*

### NOTIZIE UTILI

#### Comunità Montana dell'Esino-Frasassi

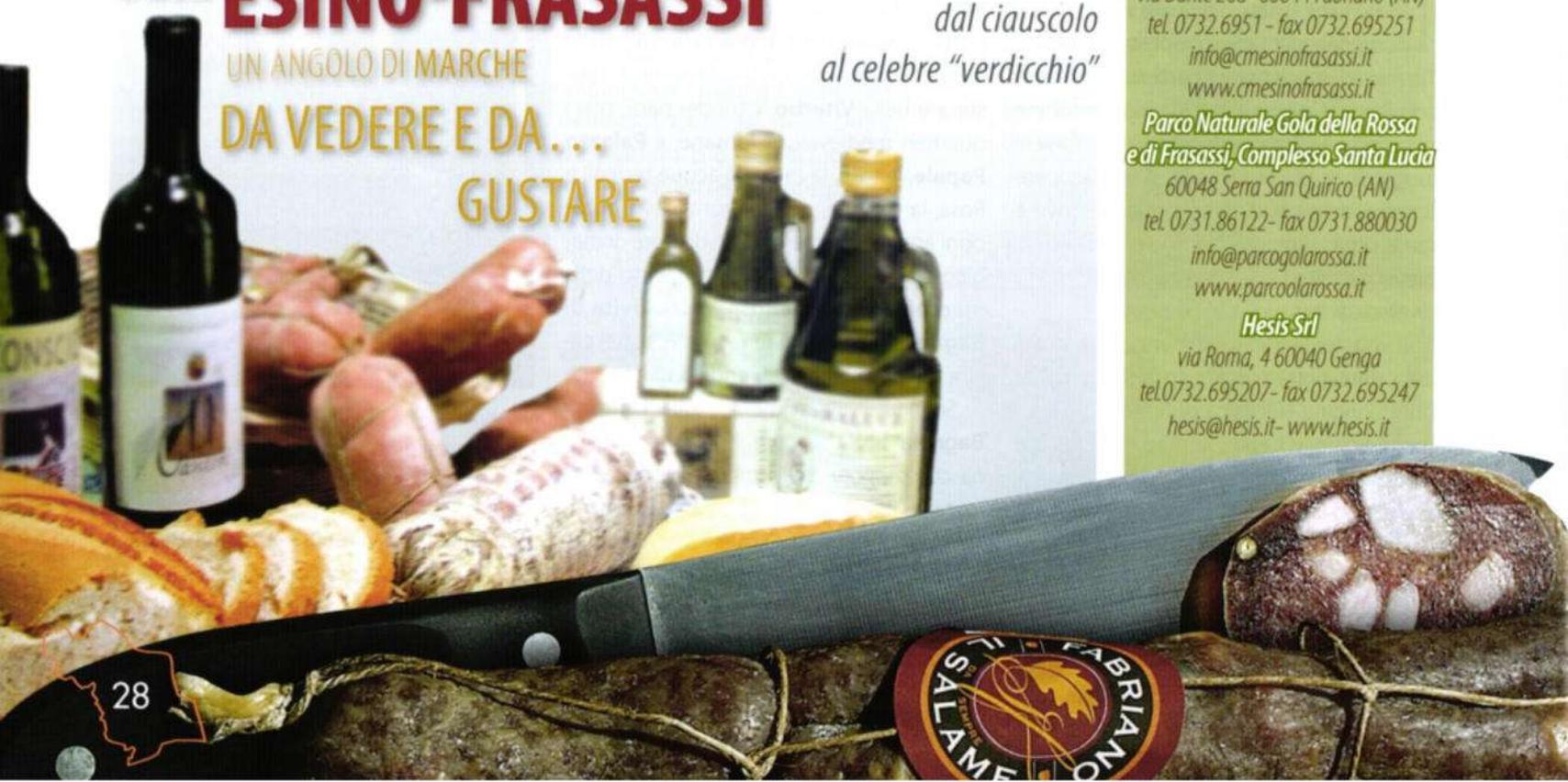
Via Dante 268 - 60044 Fabriano (AN)  
tel. 0732.6951 - fax 0732.695251  
info@cmesinofrasassi.it  
www.cmesinofrasassi.it

#### Parco Naturale Gola della Rossa e di Frasassi, Complesso Santa Lucia

60048 Serra San Quirico (AN)  
tel. 0731.86122 - fax 0731.880030  
info@parcogolarossa.it  
www.parcogolarossa.it

#### Hesis Srl

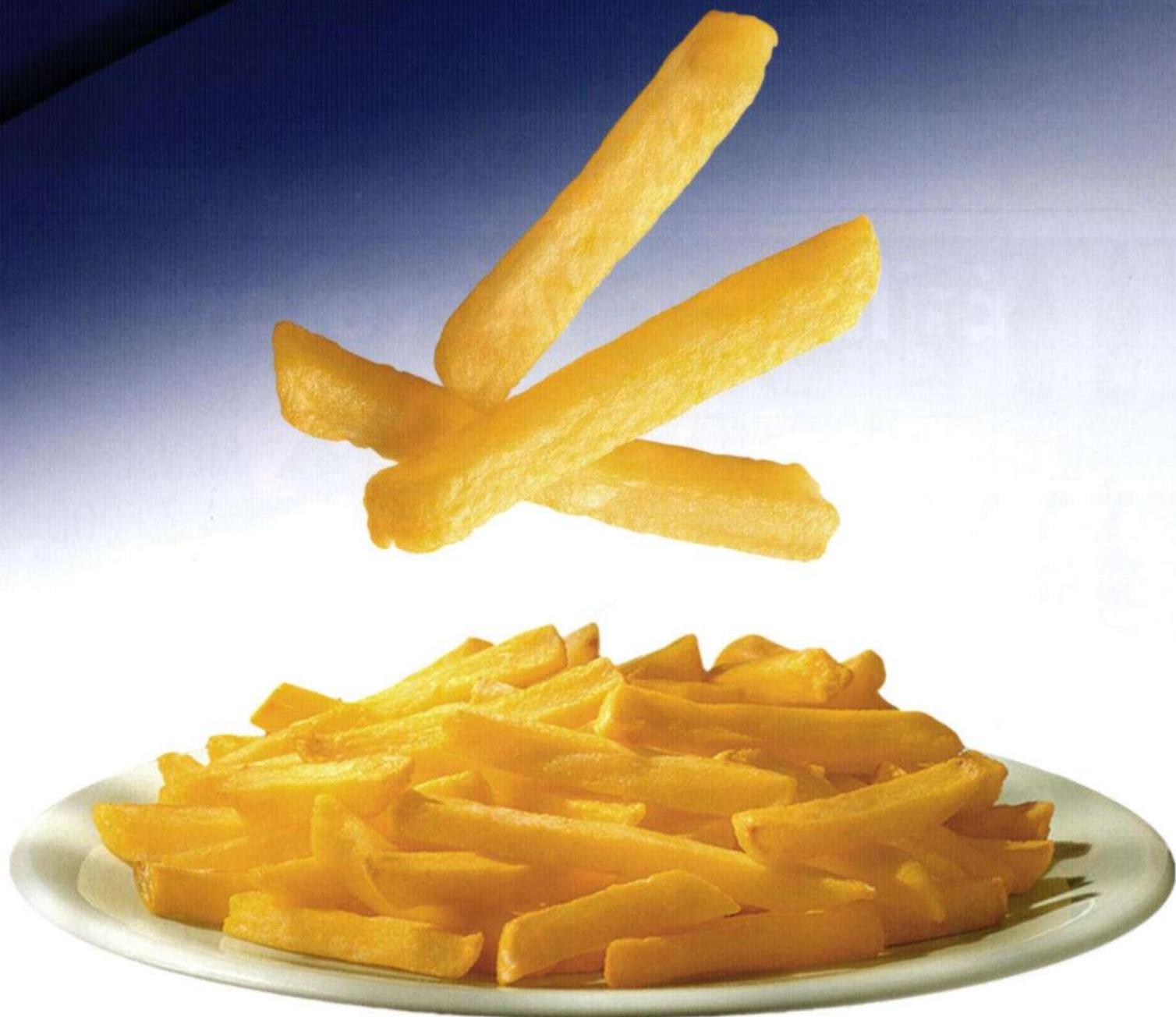
via Roma, 4 60040 Genga  
tel. 0732.695207 - fax 0732.695247  
hesis@hesis.it - www.hesis.it



dal 1926  
**pizzoli**

*Professional*  
SPECIALE CATERING

**IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE**





GABRIELLA AGNUSDEI GIRALDI

**T**ra gli accessori irrinunciabili per una bella apparecchiatura, un posto di primo piano spetta ai fiori che, liberi in un vaso o costretti in una decorazione, imprimono alla tavola una nota di particolare fascino.

*È questo il colore dominante della stagione e il più rilassante in assoluto, ideale per decorare, con composizioni floreali, qualsiasi apparecchiatura*

Nata nell'antica Roma e consolidatasi nel tardo Medioevo, l'abitudine di abbellire le sale dei ricevimenti con i fiori è cresciuta negli anni, trasformandosi in una forma di arte espressiva che alle finalità ornamentali unisce alcune motivazioni psicologiche legate al fatto che

le fiori riescono a migliorare l'umore di chi li osserva, in quanto in grado di trasmettere sensazioni piacevoli che si traducono in una benefica azione rilassante.

Partendo dall'idea che i fiori sulla tavola, oltre a renderla più bella, contribuiscono ad aumentare il senso di gradimento dei commensali, appare evidente l'importanza di usare i fiori giusti, quelli cioè che per forma e colore risultino in armonia sia con l'apparecchiatura a cui sono destinati che con ciò che li circonda: un'armonia che per

essere completa dovrebbe allargarsi all'ambiente esterno, rispecchiando la naturale stagionalità delle fioriture.

Portare fiori in casa, infatti, non è altro che un modo per ricreare il paesaggio in cui viviamo, un gesto istintivo per soddisfare, all'interno di un ambiente costruito, quel bisogno di natura insito nell'indole umana. In tale ottica, i fiori sulla tavola diventano una sorta di filo condotto-

# LA TAVOLA DI PRIMAVERA

GINOCCHIONI



**Limoncino**  
liquore di limoni.



**100% succo di limone**



**Sorbetto**  
limone, mandarino, mela verde.



**Succhi concentrati per breakfast**  
arancia sanguinella, arancia bionda, ananas, pompelmo, tropical, arancia-carota.



**Preparati di frutta per cocktails**  
arancia, pompelmo, limone, pesca, ananas, tropical, kiwi, papaya, fragola, mango, banana, cocco, mela verde, granatina, maracuja, cranberry.



**Topping per guarnizioni**  
frutti di bosco, caramello, fragola, cioccolato, amarena, caffè, kiwi.



**Condimenti monodose**  
olio di oliva, olio extravergine, dressing, aceto bianco, aceto balsamico, succo di limone, sale, pepe.



**General Fruit S.r.l.**

Via Kennedy, 4 - 24060 Villongo (BG) - Tel 035.92.70.30 - Fax 035.92.94.70  
www.genfruitonline.com - e-mail: info@genfruitonline.com

**BAR  
RISTORANTI  
ALBERGHI  
MENSE  
FAST FOOD  
GENERAL  
FRUIT  
IL PARTNER  
IDEALE  
NEL MONDO  
DELLA  
RISTORAZIONE**

Il nostro impegno quotidiano è quello di offrire ai nostri clienti i migliori prodotti. **Siamo produttori e distributori.** Grazie alla ricca proposta che ci contraddistingue, diamo al mondo della ristorazione un valido supporto dalla prima colazione alla cena, passando per il pranzo e l'aperitivo.

re che, legando l'ambiente interno con quello esterno, armonizza il passaggio dall'uno all'altro e favorisce un atteggiamento positivo; prima di sceglierli quindi, guardiamoci intorno per ispirarci proprio ai cromatismi naturali caratteristici di ogni stagione.

In primavera, per esempio, il colore dominante è senza dubbio il verde: un colore "primario" che, presente tutto l'anno, in questo periodo inonda con infinite tonalità e sfumature l'intero mondo vegetale. Da sotto-

lineare inoltre che il verde, simbolo della rinascita e della rigenerazione, è ritenuto il colore più rilassante dell'intero spettro cromatico. Ecco quindi l'opportunità di sfruttare proprio questo colore per la nostra tavola, facendola fiorire con insolite decorazioni verdi che, illuminate da alcuni elementi giallo chiaro o bianco candido, trasmetteranno una piacevole sensazione di freschezza primaverile.

Sono tante le specie vegetali che, artificialmente create in vivaio o spontanee nei

boschi e nei prati, producono fiori verdi dalle più svariate tonalità, spesso arricchiti di variegature e striature in colori contrastanti. Possiamo scegliere tra i tanti ibridi come la rosa *Viridiflora*, una delicata rosellina di colore verde chiaro con variegature porpora, la gerbera *Poco Loco* di color verde acido, il garofano *Prado Pino* con petali verde mela orlati di bianco crema, il lisianto *Mariachi* con tenere corolle verdi alla base e sfumate di bianco candido all'apice, i crisantemi *San Carlino Kermit* e *Shamrock*

di uno squillante verde acido, l'orchidea *Maudiae* con elegantissimi fiori di colore verde acqua segnato nel tepalo dorsale da lunghe e sottili righe verde scuro. Oppure optare per i fiori spontanei come le infiorescenze verde giallastro delle euforie, le spate verde acqua del gigaro, le corolle verde intenso dell'elleboro, quelle delicatamente profumate della dafne, quelle pennellate di nero della "bella vedova" o quelle sfumate di bianco dell'orchidea verde.

# SI TINGE DI

# verde

## Professione qualità

In oltre 30 anni di attività LATBRI ha sviluppato una profonda conoscenza delle esigenze dei professionisti del Catering traducendola in valori strategici per questo mercato specifico.

### • Più servizio.

Una gamma studiata per coprire tutti i bisogni della ristorazione: in termini di **assortimento**, con formati delle referenze specifici per i diversi utilizzi professionali; in termini di **varietà**, con tagli diversi dei prodotti, già calibrati per un uso immediato e privo di sprechi; in termini di **funzionalità** delle confezioni che agevola il lavoro in cucina, rendendo la preparazione dei menù più pratica e rapida.



LATBRI LATTICINI BRIANZA S.p.A. USMATE VELATE (MI)

• **Più qualità.** I controlli periodici che seguono ogni fase della lavorazione garantiscono una **qualità costante** dei prodotti. Questo si traduce in una garanzia di sicurezza dei menù proposti a vantaggio del cliente stesso, del ristoratore e dell'immagine del proprio esercizio.

• **Più innovazione.** Le competenze tecnologiche e l'esperienza maturata nell'ambito del Food Service costituiscono gli strumenti essenziali per incentivare la politica dell'innovazione. Con il lancio sul mercato di **prodotti esclusivi ad alto valore aggiunto** LATBRI offre ai professionisti della ristorazione un contributo in termini di creatività e di buon gusto in cucina.



A colloquio  
con **Riccardo Antonini**,  
direttore del rinomato  
ristorante marchigiano



# TRE STELLE



Un ristorante a conduzione familiare tra i più caratteristici dell'alto macedone. Con una storia suggestiva alle spalle. Si chiama "Tre Stelle", è situato nel centro storico di Castelraimondo, uno dei Comuni marchigiani confinanti con l'Umbria, ed è gestito dai quattro componenti la famiglia Antonini, con grande competenza, cortesia ed attenzione verso le esigenze del cliente.

Il locale, completamente rinnovato di recente con sala climatizzata ed ogni tipo di comfort, propone, anche con il conveniente menu turistico, i piatti tipici della cucina marchigiana, con qualche "incursione" in quella laziale, che coniugano i sapori e la genuinità della gastronomia tradizionale con elabo-

razioni particolari a tutta fantasia.

La pasta fatta a mano, le carni alla griglia, il cinghiale ai frutti di bosco ed i dolci caserecci, sono tra le specialità più apprezzate dai clienti. Insieme ai vini della cantina – oltre 150 etichette locali, nazionali ed internazionali – da abbinare in maniera ottimale ai piatti.

Oltre alla cucina, anche l'ambiente raffinato e tranquillo, il servizio impeccabile, rendono indicato per ogni situazione questo ristorante, dove l'occasione del pasto può essere un momento di relax dopo una giornata stressante, un banchetto con gli amici o i parenti, o piuttosto un pranzo di lavoro. Da quest'anno, inoltre, è attivo anche un ottimo servizio di catering presso ville, chiostri e castelli della zona, per matrimoni e cerimonie varie.

È Riccardo Antonini che, dopo il diploma conseguito presso la Scuola Alberghiera di Tolentino ha assunto la guida del ristorante insieme alla sorella barman e con la collaborazione dei genitori, a raccontarne l'origine: "Il locale viene aperto nel lontano 1927 come locanda osteria da tre splendide ragazze, alla cui bellezza, ovviamente molto apprezzata dagli avventori, deve il nome di 'Tre Stelle'. Un nome che è rimasto sempre lo stesso in tutti questi anni, nonostante i cambi di gestione e le successive trasformazioni. Come quelle operate dalla mia famiglia dal 1980 ai giorni nostri".

Da un passato del tutto particolare ad un presente che, sia pure ovviamente in modo

diverso, certamente non è da meno. "Almeno una volta al mese – spiega il direttore – si svolgono su prenotazione serate a degustazione su vari temi. Periodicamente ed in occasione di ricorrenze particolari vengono organizzati gli 'Eventi del gusto' con menu speciali e degustazione di vini e liquori. Genuinità degli ingredienti, tradizione e fantasia si sposano perfettamente nelle numerose ricette proposte in questi veri e propri 'Eventi', perfettamente in grado di soddisfare il palato dei frequentatori più esigenti. Numerose e rinomate le aziende partecipanti all'iniziativa che nel corso delle serate a tema offrono il meglio della loro produzione ad una clientela sempre attenta e partecipe. Durante le serate di fine settimana, inoltre, si possono trascorrere delle piacevolissime ore a lume di candela con musica dal vivo".



▶ **PATRIZIA BIANCHI**

sicurezzaalimentare@rivistaorizzonte.com

**L'IGIENE****AL PRIMO POSTO**

*Norme di ferro  
per la costruzione  
e la manutenzione  
dei locali delle aziende*

Le regole che si applicano alla costruzione e manutenzione dei locali delle aziende alimentari sono ben disciplinate dalla normativa nazionale. Tutte le attività con laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di prodotti alimentari devono essere provvisti di locali distinti e separati:

- ◆ magazzino per lo stoccaggio delle materie prime

- ◆ laboratori destinati alle diverse manipolazioni dei prodotti preparati nell'azienda

- ◆ magazzino per il deposito di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo e alle caratteristiche dell'attività. L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- ◆ costruiti in modo tale da

garantire una facile e adeguata pulizia

- ◆ sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale

- ◆ rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario e cioè con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale, anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - natural-

mente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari

- ◆ provvisti di pareti e pavimenti le cui superfici siano, in rapporto al tipo di lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili



  
**Cupiello**  
dolci passioni salate evasioni

**FOOD DESIGN***...in forno!*

◆ muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali o insetti

◆ forniti di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari. I locali adibiti a servizi igienici e il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione, forniti di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido o in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso. Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro

◆ dotati di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti rispondenti alle esigenze dell'igiene, sia che si tratti delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento.

Alle norme previste dalla legislazione vigente se ne aggiungono altre di tipo tecnico-funzionale, la principale delle quali è rappresentata dalla separazione delle aree sporche da quelle pulite, meglio conosciuta con il nome di "marcia avanti". Con questa definizione si intende un'organizzazione dei locali, delle attrezzature e del personale tale da consentire un percorso lineare agli alimenti dal momento

della loro introduzione all'interno dell'azienda fino alla loro vendita o somministrazione.

La disposizione dei locali deve, infatti, essere tale da consentire la divisione dei settori in cui è presente la possibilità di contaminazione degli alimenti: la cosiddetta **zona sporca** (es. il magazzino, dove sono presenti probabili veicoli di inquinamento quali imballaggi e confezioni, il settore destinato al lavaggio delle utensilerie) deve essere isolata dalla **zona pulita** (es. la zona destinata alla preparazione, alla cottura, la zona del retrobanco) ove è necessario garantire condizioni igieniche ottimali perchè vi si manipola direttamente l'alimento. Anche per le attrezzature è valido il principio della "marcia avanti": la loro disposizione e il loro utilizzo devono essere tali da impedire la contaminazione degli alimenti.

Si evidenzia in particolare la necessità di avere all'interno della struttura lavelli separati per le diverse attività e tipologie di prodotti manipolati. Inoltre, anche per la lavorazione di alimenti di varia tipologia (carni cotte e crude, verdure, ecc...) è necessario utilizzare utensili, piani di lavoro e attrezzature differenti.

È necessario che il personale, che opera all'interno dell'azienda, abbia incarichi ben precisi e ordinati nel tempo in modo da ridurre al minimo i passaggi degli alimenti dalla zona sporca a quella pulita.

In presenza di carenze strutturali che non consentono una semplice applicazione della "marcia avanti", è necessaria un'organizzazione del lavoro che differisca nel tempo le varie fasi di lavorazione, permettendo così la separazione nel tempo della zona sporca da quella pulita.

## Le italiane sono belle fuori, buone dentro.



Come la panna da cucina Virgilio.

Buona, cremosa, naturale. Scegli il gusto tutto italiano di Virgilio: 100% crema di latte, 100% italiana, genuina, **senza additivi** e fatta solo con latte italiano.

Ecco perché la nostra panna si chiama PANNA ITALIANA, altrimenti che gusto c'è?



Panna da cucina e da montare Virgilio, italiane in tutto e per tutti.



# Vittoria Assicurazioni



Food Service  
**Cancelloni**  
Prodotti e Servizi per la Ristorazione

La Vittoria Assicurazioni Agenzia di Magione in accordo con la Cancelloni srl ha creato la prima polizza in convenzione per i ristoratori.

POLIZZA  
**Formula Commercio**

## **GARANZIE**

Responsabilità civile verso terzi del ristoratore

Furto delle merci e/o delle attrezzature del ristoratore

Incendio delle merci e/o delle attrezzature del ristoratore compresi i danni elettrici/elettronici ed il mancato freddo

Pagamento con Vittoria Credit mensilizzato



## *Un vantaggio concreto*

*Vittoria Assicurazioni è attiva nell'individuazione di soluzioni assicurative adeguate alle necessità di protezione e di sicurezza in ogni ambito della vita sia aziendale che privata*



Per informazioni e preventivi contattare direttamente  
l'agente Cancelloni  
oppure

Agenzia Generale: VITTORIA ASSICURAZIONI di MAGIONE - *Marchesi Rag. Moreno*  
06063 - Via Sacco e Vanzetti, 13 - Tel./Fax 075 841693 - cell. 333 8152966  
www.vittoriaassicurazioni.com - e.mail: ag\_410.01@agentivittoria.it

# ASSICURARSI CONTRO IL FURTO



MORENO MARCHESI

rassicurazioni@rivistaorizzonte.com

*Una garanzia che va ad eliminare quel rischio*

*di impresa non imputabile alla gestione, ma ad eventi dannosi che potrebbero avere gravi ripercussioni per l'azienda*

L'impresa assicuratrice si obbliga ad indennizzare l'Assicurato per i danni materiali e diretti a lui derivati dal furto delle cose assicurate, anche se di proprietà di terzi, a condizione che l'autore del furto si sia introdotto nei locali contenenti le cose stesse, anche tra loro non intercomunicanti, ma ubicati comunque nell'ambito dello stesso complesso immobiliare:

**a)** violandone le difese esterne mediante rottura, scasso, uso di chiavi false, di grimaldelli o di arnesi simili; non equivale ad uso di chiave falsa l'uso di chiave vera anche se fraudolento

**b)** per via, diversa da quella ordinaria, che richieda superamento di ostacoli o ripari mediante impiego di mezzi artificiali o di particolare agilità personale

**c)** in modo clandestino, purché l'asportazione della refurtiva sia avvenuta, poi, a locali chiusi. Per furto con introduzione clandestina si intende il furto commesso da persona che, dopo essersi introdotta nei locali clandestinamente, approfittando di particolari condizioni e senza destare sospetti nelle persone addette alla sorveglianza dei locali stessi, vi si sia fatta richiudere ed abbia asportato la refurtiva mentre i locali erano chiusi

**d)** attraverso le luci di serramenti e di inferriate con rottura del vetro retrostante

**e)** con rottura dei vetri di eventuali vetrine, durante l'orario di apertura dei locali assicurati e aperti al pubblico, purché in presenza del personale dell'esercizio

**f)** in uno dei modi indicati nei primi tre punti durante i periodi di eventuale esposizione diurna e serale, purché tra le ore 8 e le ore 24, quando le vetrine, purché fisse, e le porte delle vetrine, purché efficacemente chiuse, rimangono protette da solo vetro fisso.

Se per tutte le cose assicurate o per parte di esse sono previste in polizza particolari difese interne, l'impresa è obbligata soltanto se l'autore del furto, dopo essersi introdotto nei locali in uno dei modi sopraindicati, abbia violato tali difese come previsto al primo punto.

La garanzia si estende anche alla rapina avvenuta nei locali assicurati quand'anche le persone sulle quali viene fatta violenza o minaccia vengano prelevate dall'esterno e siano costrette a recarsi nei locali stessi. Inoltre, fino a € 516 per ogni sinistro, la garanzia comprende i danni materiali e diretti alle cose assicurate causati da atti vandalici commessi dall'autore del furto o della rapina, consumati o tentati.

Sono parificati ai danni di furto i guasti alle cose assicurate causati dai ladri per commettere il furto o la rapina, o per tentare di commetterli nonché, fino alla concorrenza di € 516 per sinistro, quelli arrecati alle parti del fabbricato costituenti i locali contenenti le cose assicurate e agli infissi posti a riparo e protezione degli accessi e delle aperture dei locali stessi.

## ● FURTO E RAPINA DEI VALORI TRASPORTATI

In aggiunta a quanto previsto al precedente art. 5.3 l'impresa indennizza, fino ad un importo pari per ogni anno assicurativo al 20% della somma assicurata alla partita furto, con il massimo di € 1.549, la perdita di valori di proprietà dell'Assicurato avvenuta durante il loro trasporto fuori dai locali costituenti l'ubicazione delle cose assicurate, in conseguenza di: scippo; rapina; furto, in seguito ad infortunio o improvviso malore della persona incaricata del trasporto; furto con destrezza, limitatamente ai casi in cui la persona incaricata del trasporto ha indossato o a portata di mano i valori, commesso sulla persona dell'Assicurato, di suoi famigliari o dipendenti, mentre svolgono detto servizio esterno di trasporto.

L'Assicurazione è operante a condizione che i valori siano inerenti all'attività assicurata e che le persone incaricate del trasporto, nonché quelle che le sostituiscono nei casi di impedimento, non abbiano minorazioni fisiche che le rendano inadatte al servizio di portavalori, siano di età non inferiore ai 18 anni né superiore a 65 anni e non siano altrimenti assicurate contro i rischi di furto, scippo o rapina per il trasporto di valori.

La presente estensione è prestata esclusivamente per il servizio svolto entro il territorio della provincia in cui risulta l'ubicazione dei locali contenenti le cose assicurate, nonché delle province limitrofe.

## ● CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE DEI LOCALI CONTENENTI LE COSE ASSICURATE

L'Assicurazione è prestata alla condizione che i locali contenenti le cose assicurate siano situati in fabbricati aventi pareti perimetrali, solai o copertura di vivo, cotto, calcestruzzo, vetrocemento armato, vetro antisfondamento, cemento (armato o no). Inoltre, quando i locali fanno parte di un fabbricato elevato a solo piano terreno, la linea di gronda del tetto deve trovarsi, in linea verticale, a non meno di 4 metri dal suolo o da superfici acquee, nonché

da ripiani accessibili e praticabili per via ordinaria dall'esterno, senza impiego cioè di mezzi artificiali o di particolare agilità personale, oppure, se la linea di gronda si trova ad altezza inferiore ai 4 metri, il tetto deve essere in cemento armato o laterizio armato, senza lucernari, o in vetrocemento armato totalmente fisso. In quanto non sia diversamente convenuto, in caso di sinistro avvenuto quando, per qualsiasi motivo, le caratteristiche dei locali siano differenti da quelle sopra indicate, l'impresa corrisponderà all'Assicurato il 75% della somma liquidata a termini di polizza, restando uno scoperto del 25% a carico dell'Assicurato stesso, senza che egli possa, sotto pena di decadenza da ogni diritto all'indennizzo, farlo assicurare da altri. Detto scoperto non viene applicato quando le difformità riguardano aperture diverse da quelle usate dai ladri per introdursi nei locali.

## ● MEZZI DI CHIUSURA DEI LOCALI CONTENENTI LE COSE ASSICURATE

L'Assicurazione è prestata alla condizione che ogni apertura verso l'esterno dei locali contenenti le cose assicurate, situata in linea verticale a meno di 4 metri dal suolo o da superfici acquee, nonché da ripiani accessibili e praticabili per via ordinaria dall'esterno (senza impiego cioè di mezzi artificiali o di particolare agilità personale) sia difesa per tutta la sua estensione da robusti serramenti di legno, materia plastica rigida, vetro antisfondamento, metallo o lega metallica, totalmente fissi o chiusi con serrature, lucchetti o altri idonei congegni manovrabili esclusivamente dall'interno, oppure protetta da inferriate (considerando tali anche quelle costituite da robuste barre di metallo o di lega metallica diversa dal ferro) fissate nel muro. Nelle inferriate e nei serramenti sono ammesse luci purché le loro dimensioni non consentano l'accesso ai locali contenenti le cose assicurate. In quanto non sia diversamente convenuto, in caso di sinistro avvenuto quando, per qualsiasi motivo non esistano o non siano operanti, anche solo in parte, i mezzi di protezione e chiusura sopra indicati, l'impresa corrisponderà all'Assicurato il 75% della somma liquidata a termini di polizza, restando uno scoperto del 25% a carico dell'Assicurato stesso senza che egli possa, sotto pena di decadenza da ogni diritto all'indennizzo, farlo assicurare da altri. Detto scoperto del 25% non viene applicato quando le difformità riguardano aperture diverse da quelle usate dai ladri per introdursi nei locali e verrà ridotto al 20% in caso di furto avvenuto quando l'Assicurato, e/o i suoi dipendenti, e/o i suoi famigliari sono presenti nei locali.

## ● FURTO TRAMITE VEICOLI RICOVERATI NEI LOCALI O NELL'AREA IN USO ESCLUSIVO ALL'ASSICURATO

Qualora siano utilizzati, per l'asportazione delle cose assicurate, veicoli che si trovino nei locali di cui all'ubicazione del rischio o comunque nell'area in uso esclusivo all'Assicurato, l'impresa corrisponderà la somma liquidata a termini di polizza, sotto detrazione di uno scoperto del 20% che rimarrà a carico dell'Assicurato stesso, senza che egli possa, sotto pena di decadenza da ogni diritto all'indennizzo, farlo assicurare da altri. Detto scoperto non si applica qualora ci sia la sorveglianza armata interna e purché, al momento del sinistro, il servizio di sorveglianza venisse effettuato così come descritto da detta condizione particolare.



▶ MASSIMO DE PROPRIIS

finanza@rivistaorizzonte.com

# PENSIONE

## ...QUESTA SCONOSCIUTA

**Un momento importante nella vita delle persone su cui però serve fare un po' di chiarezza**

**S**i ritiene che circa il 90% degli italiani non conosca quale sarà l'entità della propria pensione, né il momento in cui potrà andarci.

Nel 1992 il governo Amato e nel 1995 il governo Dini hanno profondamente modificato il sistema di calcolo delle nostre future pensioni, passando da

un sistema di calcolo che era fondato sull'entità delle nostre retribuzioni ad un nuovo sistema di calcolo basato sull'entità delle contribuzioni che facciamo nei confronti dell'INPS.

Tutto ciò ha comportato che le nostre future pensioni saranno notevolmente inferiori a quelle che percepivano i

nostri genitori. Si stima che un lavoratore autonomo andrà in pensione con circa il 50-55% del suo ultimo reddito di lavoro, mentre un lavoratore dipendente andrà in pensione con circa il 65-70% della sua ultima retribuzione.

Non solo, ma sono stati modificati anche i requisiti che oc-

### CONDIMENTI IN BUSTINE MONODOSE

**Più belli**  
**Più buoni**  
**Più gusti**

C'è più gusto nella nuova linea di condimenti Gaia in bustine monodose:

- **assortimento più ampio**
- **grafica rinnovata**
- **praticità della monodose**

Per un utilizzo senza sprechi, una ricca scelta di sapori sempre freschi nel comodo **marsupio dispenser**.



**Novità**

FORMEC BIFFI S.p.a. - Milano

Stab: Via Piacenza, 20 - 26865 S. Rocco al Porto (LO) - Italy Tel. 0377/45401 - Fax 0377/569331

[www.formecbiffi.com](http://www.formecbiffi.com)

corre avere per maturare il diritto di andare in pensione che attualmente sono:

## 2007

- lavoratore **autonomo**: 35 anni di contributi con minimo 58 anni di età
- lavoratore **dipendente**: 35 anni di contributi con minimo 57 anni di età

## 2008

- lavoratore **autonomo**: 35 anni di contributi con minimo 61 anni di età
- lavoratore **dipendente**: 35 anni di contributi con minimo 60 anni di età

## 2010

- lavoratore **autonomo**: 35 anni di contributi con minimo 62 anni di età
- lavoratore **dipendente**: 35 anni di contributi con minimo 61 anni di età

## 2014

- lavoratore **autonomo**: 35 anni di contributi con minimo 63 anni di età
- lavoratore **dipendente**: 35 anni di contributi con minimo 62 anni di età

In alternativa al raggiungimento del minimo di età che occorrerà avere, si può andare in pensione dopo aver versato minimo 40 anni di contributi.

Ma perché la pensione dei lavoratori autonomi è inferiore a quella dei lavoratori dipendenti? Perché i versamenti fatti all'INPS attualmente sono del 19,59% del reddito dichiarato, mentre i lavoratori dipendenti versano circa il 33% (di cui circa il 9% a proprio carico e il restante a carico del datore di lavoro).

Oggi è in atto la cosiddetta riforma previdenziale che riguarda il TFR futuro dei lavoratori dipendenti. In questa sede

non è possibile spiegare tutte le implicazioni riguardanti il lavoratore dipendente, ma è opportuno almeno chiarire quali saranno le agevolazioni fiscali per i datori di lavoro:

deducibilità dal reddito di impresa di un importo pari al 6% dell'ammontare del TFR annualmente destinato a forme pensionistiche complementari (4% per le aziende che hanno più di 50 dipendenti)

eliminazione del contributo pari allo 0,20% da destinare al fondo di garanzia INPS, limitatamente all'importo TFR futuro che verrà conferito alle forme pensionistiche complementari.

esenzione dall'obbligo per il datore di lavoro di rivalutare il TFR (mediamente il 3-3,5% annuo)

riduzione del costo del lavoro dello 0,19% dal 2008 (cosiddetti oneri impropri: assegni familiari, maternità, disoccupazione) calcolato sul monte stipendi dei soli lavoratori che dirotteranno il TFR a previdenza complementare.

Anche per i lavoratori autonomi esiste da tempo una grande agevolazione fiscale.

Annualmente, ciò che si accantona in una forma pensionistica complementare si potrà portare in deduzione fiscale, fino ad un tetto massimo di 5.164 euro. Ciò significa che se decidiamo di accantonare una certa cifra a questo scopo, su di essa si avrà un recupero fiscale pari alla nostra aliquota Irpef (oggi minimo 23%).

Naturalmente tutta la materia, vista la complessità, non si può trattare dettagliatamente in questa sede, per cui resto a disposizione dei lettori che vorranno specifici chiarimenti e anche per valutare insieme quale sarà l'entità della loro futura pensione.



## mini ARANCINI Snack

PRONTI IN:  
3' IN MICROONDE, 10' IN FORNO

A PRANZO E A CENA,  
PER UNO SPUNTINO SFIZIOSO  
O PER UN RICCO APERITIVO.

Numero verde  
**800-285850**

SERVIZIO CLIENTI

Dal Lunedì al Venerdì  
dalle ore 8.30 - 12.30 e 14.00 - 18.00

Riso Scotti Snack s.r.l.  
[www.risoscotti.it/snack](http://www.risoscotti.it/snack)  
[snack@risoscotti.it](mailto:snack@risoscotti.it)

www.bibanesi.com



*i Bibanesi*



CONSEGNA IL COUPON  
AL TUO AGENTE DI FIDUCIA CANCELLONI  
Promozione valida dal 15.05.2007 al 15.07.2007

la magica  
bontà del pane





▶▶ ALESSANDRO SORCI  
legale@rivistaorizzonte.com

# L'ISTITUTO DEL "PATTO DI FAMIGLIA"

*Oggi è possibile assicurare in vita la successione nell'impresa agli eredi più qualificati o interessati alla continuazione dell'attività*

**A**rgomento da sempre molto sentito, specie nella realtà italiana caratterizzata da piccole e medie imprese, è quello del passaggio generazionale dell'impresa familiare. È una preoccupazione frequente dei padri quella di sistemare in vita la successione nell'azienda di famiglia, magari individuando tra i propri eredi quello più qualificato o interessato alla continuazione dell'attività ed evitare un frazionamento anche a favore di quegli eredi disinteressati alla prosecuzione della stessa.

Nell'ambito di tale pianificazione successoria, è stato recentemente inserito un nuovo e apposito strumento: l'istituto del "patto di famiglia", introdotto dal legislatore con la legge 14 febbraio 2006, n. 55.

L'ordinamento italiano in tema di successioni, infatti, prima dell'introduzione della novità in questione, era caratterizzato da una notevole rigidità, e non sempre consentiva all'imprenditore di decidere liberamente a quale dei suoi eredi affidare la continuazione dell'impresa. Le

"sistemazioni" che l'imprenditore poteva compiere sino alla legge n. 55/2006, infatti, qualora non fossero caratterizzate da una particolare accortezza, potevano essere rimesse in discussione da parte dei coeredi, lesi nei loro diritti successori, una volta apertasi la successione.

L'obiettivo perseguito dall'imprenditore è, invece, da sempre, quello di garantire certezza e, spesso, unicità di guida all'azienda, tenendo conto soprattutto delle capacità e inclinazioni degli eredi. L'introduzione del patto di famiglia va proprio in questa direzione intendendo agevolare la continuità dell'impresa: consente, infatti, all'imprenditore di pianificare il passaggio generazionale, superando le rigidità del precedente sistema.

In sintesi, con questo nuovo strumento l'imprenditore può "donare" l'azienda solo a quegli eredi deputati alla prosecuzione dell'attività escludendo la possibilità per gli altri eredi, a cui vantaggio la legge assicura comunque una quota di eredità, di

contestare successivamente l'operazione.

È necessario però che, affinché il contratto acquisti una efficacia definitiva, anche a seguito dell'apertura della successione, vi partecipino tutti coloro che sarebbero qualificabili come eredi legittimari del disponente se egli morisse nello stesso momento in cui il patto di famiglia viene stipulato: si tratta del coniuge, dei suoi figli (e, in caso di loro premorienza, dei discendenti ulteriori) e degli ascendenti, cioè i genitori se mancano i figli.

La legge, infatti, prevede che l'esclusione di alcuni eredi dalla successione nell'azienda sia "compensata" con un'attribuzione in denaro o in natura a favore di coloro che sarebbero i legittimari dell'imprenditore a meno che, ovviamente, costoro non vi rinuncino in tutto o in parte.

Ove tali cautele vengano rispettate il "patto di famiglia" rimarrà inattuabile e l'imprenditore sarà sicuro che la sistemazione da lui data in vita alla sua azienda potrà considerarsi definitiva.

# Olio e Pasta

quando è

*Spiga di*

**Giano**

publison



soddisfa  
tutti i gusti

È un prodotto

**Bianconi S.p.A.**

P.zza del Mercato 06030 - Bastardo - Giano dell'Umbria (Pg) Tel. 0742 99423 fax 0742 99742

[www.bianconispa.it](http://www.bianconispa.it) - [info@bianconispa.it](mailto:info@bianconispa.it)

NUOVE DETRAZIONI  
D'IMPOSTA PER IL

# RISPARMIO ENERGETICO

Finanziaria 2007

zione di acqua calda per usi domestici, industriali e per piscine, strutture sportive, case di ricovero e cura, istituti scolastici e università (spesa massima € 109.090,91)

◆ alla sostituzione di impianti di climatizzazione invernale, con impianti dotati di caldaie a condensazione e alla contestuale messa a punto del sistema di distribuzione (spesa massima € 54.545,45).

L'ambito della suddetta agevolazione fiscale interessa ogni categoria di soggetti, ovvero privati, esercenti arti o professioni, imprese, società, enti pubblici e privati.

Per accedere all'agevolazione non è necessaria alcuna comunicazione preventiva da inviare all'Amministrazione Finanziaria, come ad esempio nel caso delle ristrutturazioni edilizie, ma i soggetti interessati devono:

◆ acquisire l'asseverazione di un tecnico abilitato che attesti la rispondenza dell'intervento ai requisiti richiesti o l'attestazione degli interventi stessi resa dal direttore dei lavori sulla conformità al progetto delle opere realizzate

◆ trasmettere all'ENEA entro 60 giorni dalla fine dei lavori e comunque non oltre il 29.2.2008, copia dell'attestazione di certificazione o di qualificazione energetica e la scheda informativa

◆ effettuare i pagamenti tramite bonifico bancario o postale, dal quale risulti la causale del versamento, il codice fiscale del beneficiario della detrazione ed il numero di partita IVA o il codice fiscale del beneficiario del bonifico stesso

◆ conservare tutta la documentazione da esibire in caso di richiesta da parte degli Uffici Finanziari

Le detrazioni di imposta che derivano dalle spese agevolabili di cui sopra, non sono cumulabili con altre agevolazioni fiscali previste da altre disposizioni di legge per i medesimi interventi.

**PRESENTAZIONE ELENCHI CLIENTI E FORNITORI**

- **Scadenza rinviata:** in riferimento all'articolo apparso sul nostro numero della rivista di gennaio/febbraio scorso, comunichiamo che l'Agenzia delle Entrate, con un comunicato stampa del 16 marzo 2007, ha confermato che la prima trasmissione degli elenchi non sarà effettuata prima del 15 ottobre 2007, scadenza originariamente prevista per il 30 aprile 2007.



MASSIMO VALERI

fisco@rivistaorizzonte.com

## IL CALENDARIO DEL CONTRIBUENTE

**MAGGIO 2007**

*Mercoledì 16 maggio 2007*

• **IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO**

Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di aprile 2007

• **IVA CONTRIBUENTI MENSILI**

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di aprile 2007

• **IVA LIQUIDAZIONE TRIMESTRALE**

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al 1° trimestre 2007

• **CONTRIBUTI INPS MENSILI**

Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di aprile 2007

• **INAIL**

Pagamento della seconda rata in caso di rateazione

• **IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI**

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di aprile 2007

*Giovedì 31 maggio 2007*

• **MODELLO 730/2007**

Termine per la consegna al CAF o al professionista abilitato del mod. 730 da parte del lavoratore dipendente o pensionato

**GIUGNO 2007**

*Lunedì 18 giugno 2007*

• **IRPEF RITENUTE ALLA FONTE SU REDDITI LAVORO DIPENDENTE E ASSIMILATI E SUI REDDITI DI LAVORO AUTONOMO**

Versamento delle ritenute relative ai redditi di lavoro dipendente e assimilati e sui redditi di lavoro autonomo, corrisposti nel mese di maggio 2007

• **IVA CONTRIBUENTI MENSILI**

Termine per procedere alla liquidazione nonché al versamento dell'imposta eventualmente a debito relativa al mese di maggio 2007

• **CONTRIBUTI INPS MENSILI**

Versamento all'INPS da parte dei datori di lavoro dei contributi previdenziali dei lavoratori dipendenti, relativi alle retribuzioni maturate nel mese di maggio 2007

• **IMPOSTA SUGLI INTRATTENIMENTI**

Termine per il versamento dell'imposta sugli intrattenimenti del mese di maggio 2007

• **MODELLO UNICO 2007 - PERSONE FISICHE**

Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2006 e 1° acconto 2007 risultanti dalla dichiarazione dei redditi

• **MODELLO UNICO 2007 - SOCIETÀ DI PERSONE**

Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2006 e 1° acconto 2007 risultanti dalla dichiarazione dei redditi, per i soggetti con esercizio coincidente con l'anno solare e che approvano il bilancio nei termini ordinari

• **MODELLO UNICO 2007 - SOGGETTI IRES**

Termine entro il quale effettuare i versamenti delle imposte a saldo per il 2006 e 1° acconto 2007 risultanti dalla dichiarazione dei redditi, per i soggetti con esercizio coincidente con l'anno solare e che approvano il bilancio nei termini ordinari

• **DIRITTO ANNUALE CCIAA**

Termine entro il quale effettuare il versamento del diritto annuale camerale per l'anno 2007

• **IMPOSTA COMUNALE SUGLI IMMOBILI (ICI) - 2007**

Termine entro il quale effettuare il versamento dell'acconto o del totale in caso di versamento in unica soluzione, dell'imposta ICI relativa all'anno 2007

*Le agevolazioni fiscali interessano ogni categoria di soggetti privati e pubblici*

Dal 1° Gennaio 2007 sono operative le agevolazioni fiscali introdotte dalla L. 27.12.2006, n. 296 (Finanziaria 2007) per vari tipi di interventi volti al risparmio energetico. Più in particolare è stata prevista una detrazione d'imposta del 55% delle spese sostenute per realizzare interventi di riqualificazione energetica degli edifici.

Specificatamente, la forma di agevolazione prescelta, a fronte delle spese sostenute nel 2007, è quella della detrazione dall'imposta lorda, in misura pari al 55%, da ripartire in tre anni, con importi massimi di spesa variabili a seconda della tipologia di intervento.

Gli interventi interessati sono relativi:

◆ alla riqualificazione energetica di edifici esistenti (spesa massima € 181.818,18)

◆ a interventi su edifici esistenti, parti di edifici esistenti o unità immobiliari, riguardanti strutture opache verticali e orizzontali, finestre comprensive di infissi, che rispettino i requisiti di mantenimento del calore (spesa massima € 109.090,91)

◆ all'installazione di pannelli solari per la produ-

# TRiNiTÀ

Il cotto che sa di bontà

- PROSCIUTTI COTTI
- SPALLE COTTE
- SPECIALITÀ AFFUMICATE.

PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ  
ESPERIENZA PLURIENNALE  
INGREDIENTI SELEZIONATI  
SISTEMI TECNOLOGICI DI PRODUZIONE



VALPADANA

Salumeria nostrana

TRINITÀ S.p.A. INDUSTRIA SALUMI

37050 VALLESE DI OPPEANO (VR) - Tel. 045.6984075 r.a. - Fax 045.6984109

E-mail: trinita@trinitaspa.it

STELLA  
INDUSTRIA SALUMI

**CORSI PER PROFESSIONISTI  
E APPASSIONATI DI CUCINA**



**Università dei Sapori**  
Centro Nazionale di Formazione e Cultura del Sommelier

**Professione Pizzaiolo**

Elementi di merceologia, caratteristiche dei prodotti che compongono la pizza: impasto, stesura, farcitura e cottura. Tutto questo e molto altro per acquisire le competenze di Pizzaiolo ed avviare una professione di successo. Durata: 30 ore - Calendario: dal 21 maggio al 1 giugno 2007

**La panificazione tradizionale**

Ottimizzare i costi ed elevare la qualità del prodotto finito e gestire ottimamente il controllo della fermentazione per ottenere pane "caldo" all'apertura pomeridiana. Tutto questo e di più sotto la supervisione di Maestri dell'Arte Bianca. Durata: 8 ore - Calendario: 23-24 maggio 2007

**Farine alternative, Pizze e Focacce**

Sotto la guida di un grande maestro, una full immersion nel mondo delle farine alternative (noci, ceci, castagne, mais, farro, Kamut) e della lievitazione per approfondire le tecniche di realizzazione di focacce e pani speciali. Durata: 9 ore - Calendario: 22-25-29 maggio 2007

**Come cucinare la Carne**

Un corso per illustrare e apprendere tutti i modi per cucinare i diversi tipi di carne: dalle carni bianche alla selvaggina, dalle ricette crude a quelle a lunga cottura o in umido, sempre nel rispetto delle proprietà nutritive e della valorizzazione del prodotto. Durata: 6 ore - Calendario: 28-29 maggio 2007

**Come cucinare Pesci, crostacei e molluschi**

Un corso per conoscere le tecniche ed i metodi di preparazione di ricette classiche e innovative a base di pesce e crostacei: idee originali, tecniche di cottura moderne, semplici e rapide, tra tradizione e abbinamenti insoliti. Durata: 6 ore - Calendario: 5-7 giugno 2007

**Pasticceria da Forno**

Sotto la guida di un grande maestro si imparerà a lavorare impasti e creme, a gestire il processo di lievitazione e di cottura dei semilavorati, fino alla decorazione e alla glassatura del prodotto finito. Durata: 12 ore - Calendario: 11-12-13 giugno 2007

**Happy hour**

Sotto la guida congiunta di uno chef-gastronomo e di un barman professionista, il corso ideale per approfondire le competenze e acquisire nuove idee su uno dei fenomeni di tendenza del momento: quello dell'aperitivo. Durata: 8 ore - Calendario: 13-15 giugno 2007

**Happy drink**

Appuntamento imperdibile per gli appassionati del bere bene: un tuffo nel coloratissimo mondo dei cocktail per imparare a utilizzare in maniera corretta e disinvolta le attrezzature e i prodotti di miscita e miscelazione. Durata: 4 ore - Calendario: 19-21 giugno 2007

**L'Arte dell'intaglio dei vegetali**

Un corso ideato per cuochi e/o operatori della ristorazione che intendono presentare piatti e buffet in modo alternativo, realizzando sculture vegetali di ogni genere attraverso l'armonia delle forme e dei colori. Durata: 9 ore - Calendario: 25-27-29 giugno 2007

Informazioni e iscrizioni:

Università dei Sapori - Via Tornetta, 1 - 06123 - Perugia - Tel. 075.5729935 - Fax 075.5734611

e-mail: [uds@universitadeisapori.it](mailto:uds@universitadeisapori.it) • [www.universitadeisapori.it](http://www.universitadeisapori.it)

**SOMMELIER**

*vende e/o scambia*

- Brunello 95  
Vigna Fiore Barbi
- Brunello 97  
Argiano
- Brunello 98  
Salvioni La Cerbaiola
- Brunello Cerretalto 97  
Casanova di Neri
- Brunello Caparso 95
- Brunello Poggio all'Oro 95  
Banfi
- Chateau d'Yquem 94  
Casanova di Neri
- Costarussi 97  
Gaja
- Luce 99  
Frescobaldi
- Poppo al Vento 99  
Salvioni La Cerbaiola
- Sassoalloro 03
- Solaia Antinori 01  
Gaja

Telefonare allo 075 847771  
[enoteca@cancelloni.it](mailto:enoteca@cancelloni.it)  
Nicola Sportoletti o Roberto Giuli

**VENDESI  
Attrezzature Bar**

*per cessata attività*

- vetrinetta refrigerata Gebar
- banco bar Gebar
- mobile caffè'
- tavoli
- sedie
- elettroaspiratore per cucina con relativo tubaggio banco-frigo

Per informazioni rivolgersi alla  
Redazione di Orizzonte

COUPON DI  
**RICHIESTA ANNUNCI**  
GRATUITI

Nome \_\_\_\_\_  
 Cognome \_\_\_\_\_  
 Azienda \_\_\_\_\_  
 Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
 Città \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
 Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
 E-mail \_\_\_\_\_

Consapevole delle responsabilità in cui incombono chi rilascia false dichiarazioni, dichiaro sotto la mia personale responsabilità di non operare, neanche di fatto, né per conto di terzi, quale operatore nel campo dell'oggetto della presente inserzione. E inoltre dichiaro sotto la mia personale responsabilità la veridicità del testo da pubblicare oggetto della presente richiesta di inserzione.

N.B.: fornire i dati sopra richiesti per uso archivio indicando sempre il n° di telefono domiciliato. Senza dati identificativi e la firma del committente l'inserzione non sarà pubblicata

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

**Testo da pubblicare**

una sola inserzione per tagliando - max 50 parole scritte a macchina o in stampatello

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Desidero che nell'annuncio  mantenga il mio anonimo  compalano i miei dati personali

Spedire in busta affrancata:

**INNOVAZIONE Srl - Via P. Togliatti, 25 - 06073 Taverne di Corciano (Pg)**



*Gelati*  
**STOCCHI**

cent'anni di qualità



Gelati Stocchi s.r.l.  
Via L. Galvani 7 - Arezzo  
Tel. 0575 984033  
Fax. 0575 984143  
[www.gelatistocchi.com](http://www.gelatistocchi.com)

# Le ricette di... *Mauro Cocilovo*



▶ **MAURO COCILOVO**

HOTEL  
COLLE DELLA TRINITÀ



## CESTINO DI MELONE CON PROSCIUTTO DI CINGHIALE E MOUSSE DI PARMIGIANO

per 4 persone

2 meloni baby  
300 g prosciutto di cinghiale stagionato  
200 g insalatina valeriana  
1 sifone da 500 ml

200 g panna liquida  
200 g parmigiano  
2 capsule d'azoto  
olio extravergine q.b.  
100 g emulsione balsamica

Tagliare il melone a stella, scavarlo con un cucchiaio facendolo diventare un cestino. Adagiare l'insalatina valeriana già condita nel cestino. PER LA MOUSSE DI PARMIGIANO: mettere in un sifone da 500 ml la panna ed il parmigiano precedentemente sciolto a bagno maria. Aggiungere due capsule di azoto e adagiare la mousse sopra l'insalatina. Guarnire con emulsione balsamica

## GNOCCHETTI MANTECATI CON BACON, CAPRINO, CANNELLA E SALSA AL BICCHIERE DI ZUCCA GIALLA

per 4 persone

500 g gnocchetti piccoli  
200 g bacon  
100 g caprino delle Langhe  
1 stecca di cannella  
100 g zucca gialla fresca  
10 g scalogno  
20 g burro

olio d'oliva extravergine  
sale q.b.  
200 g panna da cucina  
40 g noci sgusciate  
20 g pecorino di fossa a scaglie

Cuocere in acqua bollente gli gnocchetti. Soffriggere il bacon tagliato a filangè su burro, olio extravergine e scalogno tagliato finemente. Aggiungere il caprino e la panna, le noci sgusciate e la crema di zucca gialla precedentemente sbollentita e passata al minipimer. Saltare il tutto in una padella aggiungendo la stecca di cannella. Servire con scaglie di pecorino di fossa



## TAGLIATA DI MANZO CHIANINA CON MELE GRIGLIATE ED EMULSIONE BALSAMICA AL MIELE

per 4 persone

400 g di filetto chianino  
1 mela Golden  
150 ml di aceto balsamico di modena

100 ml miele d'acacia  
7 g agar agar (addensante)  
sale q.b.

Cuocere il filetto in una griglia lasciandolo molto al sangue. Grigliare le mele fatte a fettine sottili. Montare con un minipimer 150 ml di aceto balsamico di modena, 100 ml di miele d'acacia e 70 g di agar agar, sale q.b. Adagiare in un piatto il filetto tagliato a fettine, aggiungere le mele grigliate e l'emulsione balsamica. Guarnire a piacere



## MOUSSE DI CAPPUCCINO CON SPUMA ALLA SAMBUCA

Per 4 persone

2 capsule d'azoto  
1 sifone piccolo da 500 ml  
1 bacca di vaniglia  
400 g panna liquida da montare  
2 tazzine di caffè ristretto  
400 g latte  
20 g colla di pesce  
100 g zucchero  
100 ml sambuca Molinari

Preparazione della mousse di latte:

Mettere in un sifone 200 ml di latte con una capsula di azoto e 50 g di zucchero. Agitare ed adagiare in un piatto da portata

Preparazione del caffè solidificato:

Mettere in un sifone le 2 tazzine di caffè ristretto, 200 ml di latte, 50 g di zucchero e 20 g di colla di pesce precedentemente sciolta nel latte a bagno maria. Aggiungere una capsula di azoto e sovrapporla alla mousse di latte

Preparazione della spuma di Sambuca:

Montare la panna con la sambuca Molinari e la vaniglia. Adagiare la spuma in un bicchierino da punch. Guarnire a piacere



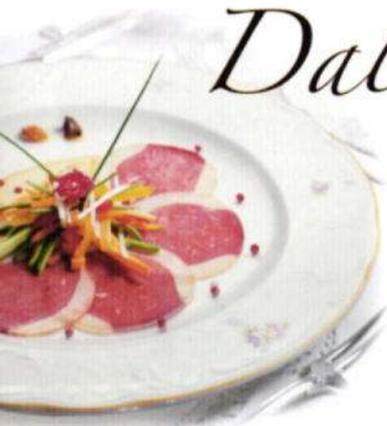


# *Dalla tradizione i sapori di oggi*

Il piacere speciale, non solo in occasioni speciali.

Perché l'ampia gamma delle nostre prelibatezze, genuine ed esclusive, permette di preparare ricette facili ma ricercate, da haute cuisine.

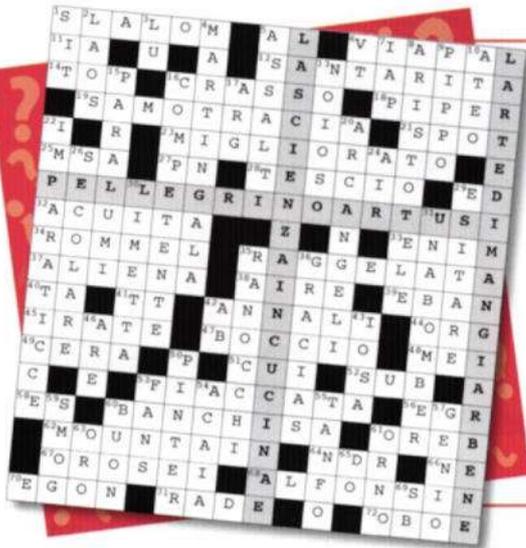
Il nostro chef suggerisce fette sottili abbinare a creme di verdure e burri aromatizzati. Sarà un piacere invitarle a tavola tutti i giorni, protagoniste di antipasti, primi e secondi piatti che convincono per grazia, sapore ed eleganza.



# SUDOKU

2	5					3	7
4		8	5				6
		6				8	5
				8	3		1
			6		7		
	2		4	1			
	4	5				9	
3					4	5	1
7	6					4	3

Scopo del gioco è riempire le caselle vuote con numeri compresi tra 1 e 9, in modo tale che nelle singole righe, colonne e sezioni del diagramma ogni numero compaia una sola volta.



**SOLUZIONE**  
del numero precedente

**ARIETE** Cercate di mangiare carni bianche alternate a piatti di verdure. Aumentate il consumo di fosfato di potassio che è il sale cellulare del vostro segno, (contenuto ad esempio in lattuga, spinaci, carote, mele e limoni) per contrastare i sintomi di stanchezza e i mal di testa.

**GEMELLI** Non dimenticate di assumere proteine: carni magre, pesce, uova e formaggi sono l'ideale. Aumentate le dosi di calcio (contenuto soprattutto nelle uova e nei latticini), per rinforzare la struttura ossea. Assumete cibi che contengono cloruro di potassio (carote, fagiolini, barbabietole, pesche, albicocche, prugne e ananas).

**LEONE** Limitate grassi e zuccheri e orientatevi verso un'alimentazione semplice. Assumete vitamina C, contenuta negli agrumi, nei pomodori, nel melone e nelle fragole. Limitate il consumo di bevande alcoliche. Aumentate il consumo di Fosfato di Magnesio (contenuto in mandorle, fichi, susine, mirtilli, lattuga e mele).

**BILANCIA** Evitate dolci e salse troppo pesanti. Assumete spesso il rame, il minerale del segno, contenuto nella lattuga, nei ravanelli, nei cetrioli e nelle ostriche. Aumentate il consumo di fosfato di sodio (contenuto ad esempio in carote, asparagi, fragole, pesche, uva, mandorle e granoturco).

**SAGITTARIO** Evitate cibi troppo speziati. Assumete silice (contenuta ad esempio nelle fragole, nei fichi, nelle prugne e nelle ciliegie) per rinforzare unghie, capelli e gengive. Aumentate il consumo di vitamina B (contenuta ad esempio nei germi di grano e nel fegato di vitello).

**ACQUARIO** Assumete vitamina C, che cura le emorragie dovute a fragilità capillare. Mangiate molta frutta fresca, soprattutto agrumi. Aumentate il consumo di cloruro di sodio, vostro sale cellulare (contenuto ad esempio in cavoli, spinaci, asparagi, sedano, ravanelli, carote, mele e lenticchie), per controllare il livello dei liquidi nel proprio corpo.

**TORO** Limitate il consumo di dolci. Arricchite la dieta di solfato di sodio (contenuto ad esempio in barbabietole, cetrioli, spinaci, zucca e cavolfiori) per regolare la ritenzione idrica. Aumentate il consumo di iodio (contenuto nei pesci e nei frutti di mare).

**CANCRO** Aumentate il consumo di pesce per arricchire le dosi di iodio necessarie all'organismo. Consumate più verdura e soprattutto più frutta, alimenti fondamentali per una corretta dieta. Assumete fluoro di calcio (contenuto nei latticini, nel tuorlo d'uovo e negli agrumi) per rinforzare la struttura ossea e i denti.

**VERGINE** Assumete più frutta e verdura e alimenti consigliabili per l'intestino come lo yogurt. Evitate cibi pesanti e poco digeribili, soprattutto alla sera. Cercate di mangiare con calma, masticando bene il cibo. Aumentate il consumo di solfato di potassio (contenuto in formaggi, carni magre di manzo, farina di grano integrale, mandorle, invidia e cicoria).

**SCORPIONE** Evitate piatti troppo ricchi di grassi e condimenti. Include nella vostra dieta anche pollame, pesce e frutta. Aumentate il consumo di solfato di calcio (contenuto ad esempio in uva, prugne, amarene, fichi, senape, cipolla e aglio).

**CAPRICORNO** Assumete vitamine del gruppo A,C,E,D perché curano l'artrite e le fratture ossee. Assumete il vostro sale cellulare, il fosfato di calcio (contenuto ad esempio in lenticchie, fagioli, spinaci, cetrioli, orzo, tuorli d'uovo, fragole e mirtilli) per tenere lontane possibili disfunzioni renali.

**PESCI** Limitate il consumo di zuccheri. Aumentate il consumo di fosfato di ferro (contenuto in lattuga, fragole, cetrioli, mandorle, noci, uva passa, spinaci e fagioli). Assumete iodio organico, che si trova nel pesce e nei frutti di mare, per mantenere la pelle morbida e idratata.



## GLI **INSERZIONISTI** di questo numero

### ■ **AGUGIARO & FIGNA MOLINO SPA** ■

Strada dei Notari, 25/27 - 43044 Collecchio (Pr)  
Tel. 0521 301701 • fax 0521 301777  
www.agugiarofigna.com • collecchio@agugiarofigna.com

### ■ **AZ. AGRARIA SCACCIADIAVOLI** ■

Località Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (Pg)  
Tel. 0742 378272/371210 • fax 0742 378272  
scacciadiavoli@tin.it

### ■ **BERNARDINI GASTONE SRL** ■

Via di Lavoria, 83/85 - 56040 Cenaia (Pi)  
Tel. 050 644100  
www.bernardinigastone.it • info@bernardinigastone.it

### ■ **BIANCONI SPA** ■

Piazza del Mercato - 06030 Bastardo di Giano dell'Umbria (Pg)  
Tel. 0742 99423 • fax 0742 99742  
www.bianconispa.it • info@bianconispa.it

### ■ **BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA SRL** ■

Via F.lli Bandiera, 23 - 20068 Peschiera Borromeo (Mi)  
Tel. 02 55305085 • fax 02 55302115  
www.bonduelle-foodservice.it • foodserviceitalia@bonduelle.com

### ■ **BRESAOLE PINI SRL** ■

Via Centrale, 1 - 23034 Grosotto (So)  
Tel. 0342 887350 • fax 0342 887582  
bresaolepini@tiscalinet.it

### ■ **CANCELLONI SRL** ■

Strada L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (Pg)  
Tel. 075 847771 • fax 075 847777  
www.cancelloni.it • info@cancelloni.it

### ■ **CENTRO ITALIA VEICOLI INDUSTRIALI SRL** ■

CONC. IVECO  
Viale della Valtiera, 79 - 06087 Perugia  
Tel. 075 394046 • fax 075 5990399  
www.luigibacchi.it • info@luigibacchi.it

### ■ **CGM SRL** ■

Rione Pollenza Scalo, 85 - 62010 Pollenza (Mc)  
Tel. 0733 201025 • fax 0733 201016  
www.cgmsurgelati.it • info@cgmsurgelati.it

### ■ **CLAI SRL** ■

Via Gambellara, 62/A - 40020 Sasso Morelli Imola (Bo)  
Tel. 0542 55711 • fax 0542 55777  
www.clai.it • segreteria@clai.it

### ■ **COMUNITÀ MONTANA** ■

ASSOCIAZIONE DEI COMUNI "TRASIMENO - MEDIO TEVERE"  
Viale Dante Alighieri, 2 - 06063 Magione (Pg)  
Tel. 075 847411 • fax 075 8474120  
www.montitrasimeno.umbria.it • info@montitrasimeno.umbria.it

### ■ **CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGR.** ■

Via Poggi, 11 - 40068 S. Lazzaro di Savena (Bo)  
Tel. 051 6228311 • fax 051 6228312  
www.valfruttagranchef.it • benvenuto@valfruttagranchef.it

### ■ **CONSORZIO LATTERIA VIRGILIO SOC. COOP. AGR.** ■

Viale della Favorita, 19 - 46100 Mantova  
Tel. 0376 3861 • fax 0376 391496  
www.e-virgilio.com • info@e-virgilio.com

### ■ **COOPERLAT SOC. COOP. AGR.** ■

Via Piandelmedico, 74 - 60035 Jesi (An)  
Tel. 0731 2381 • fax 0731 205455  
www.cooperlat.it • cooperlat@cooperlat.it

### ■ **DA RE SPA** ■

Via Borgo Nobili, 9 - 31010 Bibano di Godega S.U. (Tv)  
Tel. 0438 782022 • fax 0438 783234  
www.bibanesi.com

### ■ **ELLE ESSE SNC** ■

Via Faustana, 44 - 06032 Borgo Trevi (Pg)  
Tel. 0742 381678 • fax 0742 78333  
www.elleesse.it • info@elleesse.it

### ■ **FORMEC BIFFI SPA** ■

Via Brera, 16 - 20121 Milano  
Tel. 0377 45401 • fax 0377 569331  
www.formecbiffi.com • info@formecbiffi.com

### ■ **FRESYSTEM SPA** ■

Via Riviera di Chiaia, 215 - 80121 Napoli  
Tel. 081 400816 • fax 081 419059  
www.fresystem.com • info@fresystem.com

### ■ **GELATI STOCCHI SRL** ■

Via Galvani, 7 - 52100 Arezzo  
Tel. 0575 984033 • fax 0575 984143  
www.gelatistocchi.it

### ■ **GENERAL FRUIT SRL** ■

Via J.F. Kennedy, 4 - 24060 Villongo (Bo)  
Tel. 035 927030 • fax 035 929470  
www.generalfruit.com • info@generalfruit.com

### ■ **GRUPPO COLTIVA SOC. COOP. AGR.** ■

Via Polonia, 85 - 41100 Modena  
Tel. 059 413411 • fax 059 413650  
www.coltiva.it • gruppocoltiva@coltiva.it

### ■ **GRUPPO RIGENERA** ■

Via A. de Gasperi, 98/A - 06073 Capocavallo di Corciano (Pg)  
Tel. 075 6059650 • fax 075 6059651  
www.rigenera.it • info@rigenera.it

### ■ **LA DONATELLA SRL** ■

Via Cristofori, 14 - 30016 Jesolo (Ve)  
Tel. 0421 372800 • fax 0421 370376  
www.ladonatella.com • info@ladonatella.com

### ■ **LAT-BRI LATTICINI BRIANZA SPA** ■

Via S. Giovanni Bosco, 39 - 20040 Usmate Velate (Mi)  
Tel. 039 628861 • fax 039 672569  
latbri@latbri.it

### ■ **OLITALIA SRL** ■

Via Antonio Meucci, 22/A - 47100 Forlì  
Tel. 0543 794823 • fax 0543 721646  
www.olitalia.com

### ■ **PIZZOLI SPA** ■

Via Zenzalino Nord, 1 - 40054 Budrio (Bo)  
Tel. 051 6924511 • fax 051 6920293  
www.pizzoli.it • info@pizzoli.it

### ■ **RAUCH ITALIA SRL** ■

Viale Colleoni, 13 (Centro Direzionale Colleoni)  
Palazzo Orione, 1 - 20041 Agrate Brianza (Mi)  
Tel. 039 6899833 • fax 039 6899838  
www.rauch.cc • office.it@rauch.cc

### ■ **RISO SCOTTI SNACK SRL** ■

Via Torretta, 23 - 27100 Pavia  
Tel. 0382 508377 • fax 0382 578914  
www.risoscotti.it/snack • snack@risoscotti.it

### ■ **TRINITÀ SPA** ■

Via R. Maffei, 195 - 37050 Vallese di Oppeano (Vr)  
Tel. 045 6984075 • fax 045 6984109  
www.trinitaspa.it • trinita@trinitaspa.it

### ■ **UMBRASALUMI SRL** ■

Via Sacco e Vanzetti, 1 - 06064 Panicale (Pg)  
Tel. 075 8355438 • fax 075 8355832  
www.umbraalumi.it • info@umbraalumi.it

### ■ **VITELCO ITALIA SRL** ■

Via Verdi, 3 - 20041 Agrate Brianza (Mi)  
Tel. 039 6056766 • fax 039 6056992  
www.vitelco.nl • italia@vitelco.nl

### ■ **VITTORIA ASSICURAZIONI SPA** ■

MARCHESI RAG. MORENO, AGENTE GENERALE  
Via Sacco e Vanzetti, 13 - 06063 Magione (Pg)  
Tel. e fax 075 841693  
www.vittoriaassicurazioni.com - vittoriomagione@libero.it



## Risparmiare per vincere: meno tempo, più resa, più guadagno.

*Una polpa con salsa più densa rende di più.  
Più pomodori pelati significano più porzioni. Pesche di  
consistenza intermedia, ideali per la colazione ma anche  
per i dolci, danno grande flessibilità e nessuno spreco.  
Legumi e cereali già pronti ti offrono velocità, salute,  
praticità e modernità.*

**Scopri la Convenienza  
della qualità, chiama**

**Numero Verde  
800-822822**



**FATEVI SERVIRE**

Personalizza la tua "Arte"  
con accessori e complementi di



Tovagliame  
Piatti  
Vasellame  
Posate  
Vetreria  
Accessori  
Buffet  
Vassoi  
Monouso  
Segnaletica  
Pentolame  
Coltelleria  
Utensili  
Strumenti  
di controllo  
Mobili e carrelli  
Macchinari  
Manutenzione  
Stoccaggio  
Trasporto pasti  
Igiene  
Pulizia generale  
Abbigliamento  
Prevenzione  
Raccolta rifiuti

# Arte della Tavola

dallo specialista di fiducia



P r o m o z i o n e   l a n c i o

con un acquisto minimo di € 500

per aderire alla promozione ritaglia e consegna il buono all'Agente Cancelloni

Cancelloni Srl - Strada L. Ariosto, 41 - 06063 Magione (Pg) - Tel. 075 847771 Fax 075 847777  
[www.cancelloni.it](http://www.cancelloni.it) - [info@cancelloni.it](mailto:info@cancelloni.it)

buono  
sconto  
di € 50